明日をひらく地域活性化のための情報誌

地域づくり 本編

2022
4
ISSN 1340-8917



国酒による地域活性化

本誌は、宝くじの社会貢献広報事業として助成を受け作成されたものです

地域づくり　2022-4

CONTENTS

1　巻頭エッセー／持続可能なまち京都を目指して　門川大作（京都府京都市長）

特集

国酒による地域活性化

若者の酒離れや酒類の多様化で、国酒（日本酒、焼酎）の消費量は減少傾向が続く。これを打開するため、各地の酒蔵はさまざまな取り組みを進めている。地域住民との交流やまちづくりとの連携などにより地域での存在感を増している事例を特集する。

2　基調論文　酒造りは地域のプライドを表現しているか　小関敏彦（山形県酒造組合特別顧問）
6　新潟県佐渡市　地域の未来へサステナブルな酒造り　尾畑留美子
8　沖縄県　島酒から世界に誇れるスピリッツへ　相澤常滋
10　副基調論文　『SAKEから観光立国』　平出淑恵（株式会社コーボ幸代表取締役）

【特集編では基調論文、全12事例を全て掲載～特集編のみに掲載される事例は以下の通り】

●北海道東川町　大雪山の麓のまちへ酒蔵ごと移転　西村竜輝
●富山県富山市　現代の“みゃあらくもん”　編集室
●長野県中野市　先端技術の水による伝統の酒づくり　関　晋司
●岐阜県飛騨市　日本酒をエンターテインメント化する　渡邉久憲
●兵庫県神戸市　酒文化の継承から森づくりまで　植田尚子
●鳥取県若桜町　日本酒造りで、田んぼを守り、つなぐ　太田章太郎
●山口県萩市　王道の日本酒づくりで「醇道一途」　澄川宜史
●徳島県三好市　酒とともに地域づくり　中村盛彦
●宮崎県都城市　地域と共に発展するローカルブランドの構築　章　性民
●鹿児島県霧島市　特徴ある新しい芋焼酎造りへの挑戦　笹山　護

レギュラーリポート

14　“がんばる地域”応援事業　愛知県岡崎市
未来をひらくZ世代に「試す場」を提供　加藤健一郎
16　地域づくりの現場から
一般社団法人 洸楓座　東京都港区
「できる状況づくり」で、地域活性化　佐藤建吉
18　地方創生実践塾①　東京都港区
港区の全国連携、企業連携の推進について　宮本裕介
20　地方創生実践塾②　岩手県紫波町
公民連携のまちづくり　鎌田千市
22　2021年度 地方創生セミナー①
企業版ふるさと納税
23　2021年度 地方創生セミナー②
これから始める働き方改革
24　2021年度 地方創生セミナー③
教育のデジタル変革を考える
25　センター通信
令和4年度地域活性化センター主催セミナーのお知らせ
26　《連載》連携団体の取り組み⑤
一般社団法人IGOコミュニケーションズ／NPO法人芸術と遊び創造協会
囲碁で多様なつながりを活性化　原　安喜子
東京の森の中、木のおもちゃ美術館で地域づくり　髙野祥代
28　首長の思い
共に創り、未来へつなぐ　片峯　誠（福岡県飯塚市長）

グラビア

手前みそですが…　【神奈川県湯河原町】

表紙

177回目の変わらぬ春。御船山楽園「花まつり」

（佐賀県武雄市）

1845年、武雄の第28代領主であった鍋島茂義公が創設したのが、この御船山楽園。約15万坪の敷地に日本を代表する狩野派の絵師を京都より招いて設計図を描かせ、約3年の歳月をかけて広大な回遊式庭園を造園しました。

毎年、3月の中旬頃から開催される「花まつり」で咲く桜は「染井吉野」「大島桜」「八重桜」など約2000本、つつじは「久留米」「平戸」など約20万本。そして推定樹齢170年の大藤。イベント期間を通じて、花々のリレーが繰り広げられます。

◆開催期間
・花まつり　桜
2022年3月18日（金）～
2022年4月3日（日）
※18時30分～22時　ライトアップ
・花まつり　つつじと大藤と春もみじ
2022年4月4日（月）～
2022年5月8日（日）

問い合わせ先＝御船山楽園ホテル
（0954・23・3131）



空撮で捉えた色とりどりのつつじ

（写真提供＝御船山楽園）

ESSAY

巻頭エッセー

持続可能なまち京都を目指して



京都府京都市長 ● 門川　大作

上品で華やかなさまを表す「はんなり」という京ことばがあります。「花あり」がその語源とも言われていますが、この言葉が生まれたのも、華道や茶道、香道はじめ、いくつもの文化が花開いたのも、京都の人々の日常の中に、花を愛で、また、お茶や香りを楽しむ習慣が根付いていたからかもしれません。門掃き・打ち水の風習や、京の夏の風物詩である地蔵盆など「暮らしの文化」が息づいているのも京都のまちの特徴の一つです。

さらに、京町家の風情ある町並みに数多くの社寺、全国各地の食材を京都ならではの知恵と技でいかす京料理をはじめとする有形無形の文化は、高く評価されてきました。また、任天堂や京セラ、オムロン、島津製作所、日本電産、ワコールなどオンリーワン・ナンバーワン企業がいくつも存在することも、京都の都市特性です。それら企業の中には、１２００年を超える歴史の中で育まれた伝統産業・匠の技をルーツとするものもあります。

そんな京都ですが、市の面積の約４分の３を森林が占める、豊かな自然に囲まれたまちであることは、あまり知られていません。「京都議定書」誕生の地、パリ協定の実行を支える「ＩＰＣＣ京都ガイドライン」採択の地の責務として、全国に先駆けて「ＣＯ２排出量正味ゼロ」を宣言。市民・事業者ぐるみで環境への取り組みを推進しているところです。石炭火力発電からの脱却の加速化を目指す国際的な組織「脱石炭連盟」にも、いち早く参画しました。そして、36もの大学・短期大学を有し、人口の１割、15万人もの学生が全国から集う「大学・学生さんのまち」という一面も持っています。

一方、京都市では、国の制度が十分ではなかった昭和の時代から、福祉、医療、教育、子育て支援等、福祉施策を充実してきました。平成初期に集中した地下鉄はじめ都市基盤整備に要した市債の返済時期も迫る中、コロナ禍が追い打ちをかけ、市の財政は厳しい状況にあります。

そんな中でも未来を見据え、知恵を絞りに絞って対策を検討した結果、公債償還基金の枯渇という最悪の事態を確実に回避できるめどが立ちました。限られた財源を吟味・再配分し、着実に行財政改革を推進していきます。ふるさと納税で京都を愛する全国の皆様からいただいた御支援も活用しつつ、〝改革と挑戦〟でこの困難を乗り越え、京都のまちを、文化を、しっかりと次代につないでいく決意です。

同時に、京都の明るい未来を切りひらく成長戦略にも着手。例えば、京都で学んだ学生さんが地域や文化の担い手として、引き続き活躍できるまちづくり。多くの大学、企業の皆様と共に、集積する「知」をいかした「オープン・イノベーション都市」を目指して歩んでまいります。

さらに今後、京都に全面的に移転する「文化庁」とも手を携え、文化を基軸としたまちづくりを進めているところです。京都駅東部・東南部へ「京都市立芸大」とアート集団「チームラボ」が進出を控えるなど、地域と経済を元気にする創造的なプランが市内各所で始動する中、文化と経済の好循環を創出します。先端企業やスタートアップが次々と京都で生まれ、また、拠点を置く流れも更に加速させていきます。

市民の皆様や京都を愛していただいている全国の皆様と御一緒に、持続可能な京都のまちに向けてたゆまぬ努力を続けてまいる所存です。どうか、一層の御理解と御協力をお願い申し上げます。

国酒による地域活性化

酒造りは地域のプライドを表現しているか

―新しい時代の日本酒の表現力について―



山形県酒造組合特別顧問
● 小関 敏彦

私が所属していた山形県工業技術センターの醸造部門が２０１３年２月に「２０１２年度・地域づくり総務大臣表彰」の栄誉を受けた。この賞は「地域をより良くしようと頑張る団体、個人を表彰することにより、地域づくりへの情熱や想いを高め、豊かで活力ある地域社会の構築を図ること」を目的としてはじまった。その一部門として、２０１２年度から地域づくりに貢献した特色ある試験研究機関を表彰する「試験研究機関表彰」が創設され、その第１号（全国で５機関）の表彰を受けたのであった。以下、そこに至る本県の取り組みを中心に記してみる。

「吟醸酒（以後、純米吟醸酒も含めて吟醸酒と記す）を中心とした高級酒を製造販売すること」という本県酒造業界が目指す方向性が形成されたのは１９８０年代の中頃だった。当時は日本酒の消費減少が常態化し、さまざまな新しいアルコール飲料や飲酒形態が登場するなど変化の激しい時期であった。先進的なメーカーや新潟県等が中心となった地酒ブームが起き、また、宮城県のように「純米酒の県」宣言を行い県全体としての方向性をアピールするところも出てきた。それまでの級別（注１）とは異なる酒質本位の高品質化路線が敷かれ始めた頃である。

本県のこれまでの主な取り組みを表１に示す。本県酒造業界が躍進する礎となったのは１９８４～１９８７年に挙げる３事業だと考えている。

酒造好適米の開発

本県オリジナルの酒造好適米の開発と酒米の作付け振興を図るため、県・集荷団体（現ＪＡ等）・酒造組合が協力して１９８４年に酒造適性米生産振興対策協議会が設立された。作付け振興と収量等についてはＪＡと県が中心となって調整し、また、県内各地に酒米研究会を立ち上げ地域に最適

筆者プロフィール

小関 敏彦氏
（こせき・としひこ）

山形県産酒スーパーアドバイザー、山形大学客員教授、山形県酒造組合特別顧問、山形県ワイン酒造組合顧問。1956 年生まれ、山形県川西町出身。1978 年新潟大学農学部卒、2 年間の民間会社経験後、1980 年山形県庁入庁。工業技術センター酒類関連部署に勤務し、さまざまな原料米や低アルコール清酒の開発等に従事。2016 年工業技術センター所長で退任。文中の賞の他に 2013 年日本酒造組合中央会「石川記念基金奨励賞」、2017 年「山形県科学技術賞」を受賞。

な栽培法の学習や技術交流を行った。酒米研究会は県内全域の15カ所に存在し、それぞれが県の農業技術普及課等と密接な関係を築いており、会員が圃場を視察したり、農業技術普及員の指導を受けたりしながら施肥時期や刈り取り時期の判断等を行っている。

同年から県の水田農業研究所では酒造好適米の育種を開始し、工業技術センターでは米の分析や試験醸造等により開発米の酒造適性を確認するという作業を継続して行い、これまでに吟醸酒用「出羽燦々」、純米酒用「出羽の里」、（純米）大吟醸酒用「雪女神」等を開発している。最初にデビューした「出羽燦々」発売の際は、国内市場により強くアピールするために原料米だけでなく、酵母は山形酵母、麹菌はオリーゼ山形と、すべての原材料を県オリジナルのものを使用するような規格を設定し、加えて審査を通過したものだけを純米吟醸酒「DEWA33」として発売した。酒造組合が主体となり、県内外での発表会や試飲会の開催等に継続して取り組んだ結果、販売量は順調に増加した。「DEWA33」の成功が県産酒の知名度向上に大きく貢献したのだった。

表1　本県酒造業界の取り組み内容

1978年　中小企業技術者研修（6日間）が開始される。（42回開催）
1984年　山形県酒造適性米生産振興対策協議会の設立
1986年　「山形讃香」の発売開始
1987年　山形県研醸会設立；2022年現在46社，99名の会員
1996年　純米吟醸酒「DEWA33」の発売開始
2001年　新「山形讃香」発売開始 、高リンゴ酸酒の試醸・販売
2002年　高チロソール清酒（苦味）の試験醸造
2006年　「山形100号」（出羽きらり）の試験醸造
2009年　純米酒「出羽の里」の山形セレクション発売開始
2012年　発泡酒「Sparkling Y」発売開始
2014年　MLF純米酒発売開始（ライセンス獲得）
2016年　純米大吟醸酒「雪女神」発売開始 「GI山形」スタート
2020年　「山形県産米100%」 GIスタート
共同研究開発
1982年　リゾプス菌使用の高酸味濁り酒の試作・生酒発売
1988年～1991年　低アルコール清酒の開発（後の「山形清々」）
1999年　「山形清々」が日本醸造協会「伊藤保平賞」受賞
1998年～2003年　地域結集型共同研究事業（ライセンス獲得）
2007年～2008年　地域資源活用型研究開発事業
「出羽の里」とコク酵母による発泡酒

また、酒米の生産振興と栽培技術の向上を目的に酒米コンテストを2001年から行っている。最初は「美山錦」（注2）、「出羽燦々」の2品種を対象に、2008年から「出羽の里」、2017年から「雪女神」が加わり、それぞれの品種の1位～3位の栽培者に、山形県知事賞、全農山形運営委員会長賞、酒米協議会長賞を授与している（今年から順にゴールド、シルバー、ブロンズ賞となる）。

「山形讃香」の開発

次にあげるのが1986年に県の補助事業により県と酒造組合が協力して大吟醸酒「山形讃香」を発売したことである。吟醸酒立県を目指すといっても市場における大吟醸酒を含む吟醸酒自体のシェアはわずかなものであった。そこで本県を代表するブランドとして「山形讃香」を開発し販売したのである。内容は酒米の最高峰と言われる山田錦（兵庫県産）の精米歩合40％以下を使用した大吟醸酒で、なおかつ合格率20～30％という鑑評会（注3）の金賞受賞確率とほぼ同等の厳しい審査を行い、合格したものを販売した。当時の大吟醸酒は、鑑評会での金賞を目指すために製造するものがほとんどで、商品化を意識して製造するメーカーは少なかった。ところが「山形讃香」が販売されると、優れた大吟醸酒を造れば販売できるということになり、本県の大吟醸酒の製造技術は飛躍的に向上することになった。販売は東京、名古屋と本県の有名百貨店1店舗ずつで行ったのだが、発売当初は官用の需要も多く、供給が追い付かない時期もあった。

また、2001年に「山形讃香」の内容変更も行った。当時の県産酒は「DEWA33」等の成功で吟醸酒の販売量は県内外でも順調に増加していた。ある県産酒の愛飲家から「何故山形県には出羽燦々などの優れた酒米が有るのに山形讃香は山田錦なのですか？」という疑問（クレーム？）が投げかけられた。将来の県産酒はテロワールを意識した酒造りになると予想し、オリジナルの酒米開発や産地形成、杜氏制度に頼らない技術者育成等に尽力していたつもりであったが、酒造業界のそれまでの常識（山田錦は最高の酒米である）に我々が侵食されていたのである。即座に検討会が開催され、原料米を出羽燦々とし大吟醸酒を純米大吟醸酒へ変更した。

なお、「山形讃香」はクラウドファンディングでの支援を頂きながら今年の3月にリニューアルする。原料米に酒米コンテストで上位3位以上の「雪女神」の精米歩合35％だけを使用し、前年製造した「雪女神」純米大吟醸酒の市販酒審査会での上位2社（需要に応じて3社まで増やすことも想定）が製造することとし、本数を限定して発売される。

山形県研醸会の設立

原料米開発のフレームが作られ開発が継続化

し、創造的な製品を吟醸酒の市場に送り込み成果が出始めてきた。そして最後に必要なことは技術と人ということになる。１９８５年前後の県内における製造責任者（杜氏）の構成は岩手の「南部杜氏」が約3割で、その他は自社杜氏だった（現在は自社杜氏１００％）。また、本県の特徴として自社杜氏の約半数がオーナー系の杜氏ということがあげられる。

大きな杜氏集団を持つ地域は、講習会等を通して技術の集積をはかることにより酒造技術が向上すると言われていた。そこで１９８７年に県内の製造責任者を中心に「山形県研醸会」を設立し、会員相互の交流や学習活動を盛んに行うようになった。現在は46社、99人の会員で運営している。会には3つの研究班があり、酒造りの閑散期（5月～9月）に工業技術センター職員の指導を受けながらテーマごとに研究活動を行う。第1班は酵母研究班で、求める特性を持つ酵母の開発を行っており、これまでに10種類以上の実用酵母を開発している。第2班は麹と酒米研究班である。酒造時にサンプリングし凍結保存した各蔵の麹の分析を行い、解析を加えながらデータをメーカーに示す作業と収穫直前に酒米圃場視察を行い、宿泊しながら栽培農家との技術交流をはかることなどに取り組んでいる。

第3班は市販酒研究班で、貯蔵熟成の条件が酒質に与える影響やさまざまな資材の試験などを分析し会員に報告している。特に新しい資材等の良否については、班内で試験しそのデータを基にして複数の班員が一気に実用試験を行うため短期間で判断がつくようになっており、県内への波及も迅速なものになる。これは資材等のメーカーにすれば嬉しいような怖いようなシステムであるが、このシステムを良として活用するメーカーも出ている。

工業技術センターの役割

現在の本県酒造業界の礎になっていると思われる事業について述べてきたが、どの事業にも工業技術センターの酒類関係職員が直接・間接的な立場で参加している。特に山形県研醸会では、三つの研究会に最低各1人がメンバーとして加わって会の運営や研究内容の企画に参加し、技術交流や情報交換を行い、酒造現場の技術者と同じような感性を持てるよう努力している。

新しいアルコール飲料の開発

日本酒の飲酒時のアルコール濃度は醸造酒の中で最も高いと言われており、近年の世界的な健康志向（低アルコール化）から取り残される危険を感じている。また、日本酒の味わいについても、従来の甘口・辛口の表現だけではワインの世界（日本酒は世界市場の中では白ワインの分類に入れられる）に太刀打ちできないと考えていた。低アルコール日本酒を開発するため、表1中の緑文字で示すさまざまな県単独事業や国の補助事業に取り組んできた。ほとんどの事業は産学官共同研究であり、県内の酒蔵からも研究員を派遣して工業技術センターにおいて共同で開発に取り組んだものであり、複数のライセンスや日本醸造協会〝伊藤保平賞〟などを獲得している。

以上のような事柄が評価されて総務大臣賞を受賞したと思われるが、総務省の評価は以下の通りであった。

・地元特産品を中心に、人づくりまでつなげ、成果を上げている点を高く評価。

・オール山形オリジナル志向は蔵元だけでなく、県民から高い支持を受けている。

・酒類飲料の販売競争が激化するなかで、人づくり、米づくり、酒づくりを掲げて、県内蔵元とセンターが一体となって取り組んだ活動は見事であり、高く評価できる。

・工業技術センターの試験研究機能とコーディネート機能を活用し、県内蔵元の活性化と新製品開発を達成した。

これまで記した取り組みの他に本県の酒造業界に大きな影響を与えたものとして、中小企業技術者研修（現・製造企業技術者研修）がある。国内の有力杜氏から酒造技術を、国内外の有力卸・酒販店・飲食店からは市場動向を学び、きき酒訓練や機器や資材の紹介等を年間36時間にわたり行う講習で、42年間継続して行っている（近年2年間はコロナにより未開催）。また、全国新酒鑑評会のプレ審査として国内約１８０社が参加し、鑑評会とほぼ同じ方法で審査会を行い、自社の出品予定酒の客観的な位置確認や審査員からのコメント等をきくことが出来る審査会を２００２年から継続している。主に東北の酒蔵の参加が多いのだが、これらの影響もあり16年間連続で東北地区の金賞受賞数は1位である。

県産酒の輸出について

本県は１９９８年から本格的に清酒の輸出に取り組み始めた。最初は米国やアジア中心に市場調査や商談会を行った。それと同時に全米日本酒歓評会への出品やＩＷＣ（インターナショナルワインチャレンジ）への出品等も積極的に行い、国による嗜好の違い等について学んできた。県産酒の輸出数量は1998BY（Brewing Year の略で7月から翌年6月までを示す）の６７２２㌔リットルから年々増加し、20年後の2018BYには49万５９７８㌔リットルと70倍以上になった。さすがに2019BYはコロナ禍の影響が大きく初めて対前年比マイナスを示したが、アジア地区の早いコロナ禍からの脱却等で需要が伸び、翌年の2020BYは2018BYを上回り、2021BYでは途中経過であるが対前年比１５０％前後の高い伸びを示している。

本県では２０１６年に日本酒部門のＧＩ（地理的表示）で「ＧＩ山形」を県単位で初めて認定された（昨年8月はワイン部門の「ＧＩ山形」を認定）。その後さまざまな補助事業等の支援を受け、海外でのセミナーや商談会を数多く行ってきた（コロナ禍ではＷｅｂによる開催となっている）。その成果もあり県単位の輸出量は東北では1位になっている。ワインを多く飲まれている国ほどワインの格付け等に慣れているためＧＩに対する理解が進んでおり、商談を行いやすい環境となっているようだ。全米日本酒歓評会とＩＷＣにおけるこれまでの県産酒の成績を表2と表3に示す。県産市販酒の高い評価が示されている。

県産酒の将来

日本酒は全体では長期低落傾向であるが、吟醸酒や純米酒等の減少は少なく伸びを示しているものもある。我々業界では吟醸酒や純米酒等を含む高級な日本酒を特定名称酒と呼び、それ以外を普通酒と呼んでいる。日本全体では普通酒の比率は66％であるが、本県のそれは16％となる（２０２０ＢＹ）。私がこの業界に入った時はどの県も主力は普通酒であり、単純に販売量を競っていた。しかしながら、周囲の先進的な県やメーカーの影響を受け、将来は吟醸酒立県になろうと長年にわたり努力を継続してきた結果、本県の日本酒業界は一般的な地域とは異なる構造になってきた。日本酒が世界に打って出るにはテロワールの概念が必要であり、本県でそれを実現するためには約40年という時間が必要であった。途中「和食のユネスコ文化遺産」指定や「ＧＩ」制度の整備などの追い風もあり、海外への進出も順調に進んだと感じている。

１９９８年に米国へ市場視察に行ったとき、当時の共同貿易（株）の金井紀年社長から「カルチャーを背負っていない日本酒は魅力が弱い。カルチャーを背負った日本酒を売りなさい」というアドバイスを受け、２００５年には台湾の星坊酒業の須家寧社長からは「お酒だけでなく山形全体を持ってきて下さい」という話も伺った。今思えばこれまでの取り組みは、お二方が求めていたものを表現するためのものだったような気がする。文化とは大衆性があることも大事だし、深い奥行きがあることも大事だと言われる。県産酒は将来とも山形のテロワールを十分に表現し、そのおいしさで飲み手から評価されるような日本酒であり続けてもらいたいと願っている。

表２　全米日本酒歓評会（都道府県別金賞受賞数の順位）

13回1位（2008~2018までは11年連続）　○は2位

	第21回	第20回	第19回	第18回	第17回	第16回	第15回	第14回	第13回	第12回	第11回
	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011
山形	14	16	(17)	22	23	23	21	18	13	19	15
兵庫	5	9	1	7	3	1	5	(10)	3	2	4
福島	7	8	6	6	10	8	7	6	(8)	(9)	(11)
福井	1	3	5	6	6	(9)	7	9	6	6	7
青森	(13)	(10)	10	5	4	5	3	3	2	4	5
宮城	12	4	19	4	5	1	5	3	3	1	5
新潟	9	3	5	4	(11)	8	(10)	9	4	6	2
高知	7	5	13	(12)	4	0	1	0	1	0	0

表３　IWC 県別ゴールドメダル獲得数（15 年間）

単位：個

山形県	長野県	秋田県	新潟県	福島県	広島県	栃木県	茨城県	宮城県	佐賀県
78	52	40	35	34	32	31	25	24	23

注１　各国税局ごとの審査会を通過したものが特級酒や１級酒の表示が出来る高級品になっていた。審査会を受けないものはすべて2級酒の表示であった。

注２　美山錦は長野県原産であり、本県オリジナルの酒米が出来るまで県産の酒造好適米の確保と作付け振興を図るため、県が導入した品種である。美山錦は来年のコンテストから外れることが決定している。

注３　酒税法内で認めるすべての技術を駆使し蔵の最高技術の大吟醸酒で品質を競うもので、製品化の必要が無い。特に4～5月に開催される全国新酒鑑評会が有名である。

国酒による地域活性化

新潟県佐渡市

地域の未来へサステナブルな酒造り
―トキと育つ酒米、廃校を生かした情報発信―



「真野鶴」五代目蔵元
尾畑酒造㈱専務取締役
● 尾畑　留美子

◆◆◆ 佐渡島ならではの環境で醸す酒造り

２０２０年春以降、コロナ禍による影響があらゆる分野に広がっています。日本酒の業界においても厳しい状況が続きます。２０２０年の国内出荷量は前年比約90％、２０２１年はそこからさらに減り、１～11月で出荷数量ベースは前年比96・35％と、下げ止まる気配はありません。当社も２０２０年春から売り上げは激減し、私自身も外に出る機会は大きく減りました。八方ふさがりの状況に出口を見いだせない日々。でも、ある日、何もかもをコロナのせいにしている自分に気が付きました。本当に出来ることは何もなくなったのだろうか？　そんなことはありませんでした。外に出る機会が減った分、我が故郷に向き合う時間がたっぷり出来ていたのです。



尾畑酒造の看板酒である「真野鶴・実来」（右）と「真野鶴・万穂」（左）



佐渡島の国仲平野を舞う野生のトキ

日本酒の背景にはその酒が生まれる土地があります。我が故郷、佐渡島は金山の繁栄が酒造業の発展に大きな影響を与えました。１６００年、佐渡金山が発見されゴールドラッシュが起こったことによって人口が爆発的に増え、これらの人たちを食べさせるために開墾が進みました。同時に祭りや娯楽が広がって佐渡独自の文化が形成され、酒をたしなむ場も増えました。江戸末期にはこの島に２００を超える酒蔵があったほどです。そして、江戸時代に発展した農業は、今も佐渡では大事な産業です。島の中央の国仲平野に広がる田んぼでは、餌をついばむトキたちをよく見かけます。一時は絶滅の危機に瀕したトキですが、農業界を中心に野生復帰活動が広がり、今では４５０羽を超えるトキが空を舞っています。生物多様性に配慮し、農薬や化学肥料の使用を制限し餌場を守るビオトープ作りなどのルールに則った米作りは、市より「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」を付与されます。これを酒造りにも生かすべく、弊社では２０１２年より佐渡相田ライスファーミングが牡蠣（かき）殻農法で栽培したトキと暮らす郷づくり認証の酒米を原料に取り入れ、国内外の鑑評会で多数の栄誉を受けるようになりました。私たちがこのような形で良質な日本酒を醸せているのは、佐渡という島が持っている地力のおかげと言えます。

◆◆◆ 廃校を酒蔵に再生した「学校蔵」

佐渡ならではの酒造りを伝えたい。そう考えて

いた私たちにある出会いがありました。それは「日本で一番夕日がきれいな小学校」とうたわれながらも少子化のために廃校になることが決まった旧西三川小学校です。コミュニティの中心に建つこの美しい木造校舎をなんとか残したい。私たちは廃校を二つ目の酒蔵「学校蔵」として再生することを決め、２０１０年に佐渡市より借り受け、２０１４年から酒造りをスタートしました。

ここでは四つの柱で運営しています。一つ目は「酒造り」。夏に冷涼な環境を作り、オール佐渡産米で酒を仕込んでいます。二つ目は「環境との共生」。酒造りのエネルギーも佐渡産にすべく、太陽光パネルにより再生可能エネルギーを導入しています。三つ目は「交流」。年に一度、「里山資本主義」などで知られるエコノミスト藻谷浩介さん等を講師に招き、「学校蔵の特別授業」という一日限りの白熱授業を行っています。基本テーマは「佐渡から考える島国ニッポンの未来」。課題先進地である佐渡は、見方を変えれば課題解決機会の先進地です。何かヒントを得られれば、大きな島国ニッポンの未来に役立つと考えたのです。四つ目が「学び」です。「１週間酒造り体験プログラム」を実施し、お酒造りを勉強したいという人を受け入れています。近年は外国人（国内在住含む）の参加者が増えており、酒造りの技術だけではなく、佐渡島全体をフィールドワークの舞台として自然環境や歴史、そして地域の人や文化にも触れてもらっています。１週間を過ごし彼らの多くはリピーターとなり、中には佐渡に移住した人もいます。「酒造り」「環境との共生」「交流」「学び」により、多くの卒業生を出しています。

◆◆◆ 酒造り体験から地域と世界をつなぐ

コロナ禍、故郷に向き合う時間をたっぷり得た私たちは、ドコにも行けなかったけれど、〝ココにいたから見えたこと〟がありました。２０２２年、それを実現すべく、学校蔵ではいくつかの改装が進んでいます。まずは体験者（特に外国人の方）から多かった要望に応えるべく、酒造り体験プログラムをより本格的かつ長期滞在型で実施できるよう、簡易宿泊の機能をつけます。そして、海が見渡せる職員室をカフェに、校長室をシェアキッチンに改装し、地域の人にも活用しやすい場所にしていきます。さらにはエネルギーに関してもカーボン・ニュートラルを模索してまいります。〝ヒトも資源もエネルギーも循環させながらお酒を造る、そんなサステナブル・ブリュワリー〟を目指すのです。小さな酒蔵に大きな世界観を創り出し、地域に広げていきたい。夢は膨らむばかりです。

日本酒マーケットにおける国内の需要減少について触れましたが、その一方で日本酒の海外輸出が伸びています。２０２１年の輸出額は約４０２億円。昨年対比１６６％という驚異的な数字となりました。これからも、日本酒の輸出量は増えていくでしょう。年平均１１０％以上を続ければ２０３０年には１０００億円に届くことが予想されます。日本酒が輸出産業の仲間入りをし、世界中で日本酒が多くの方に飲まれる日もそんなに遠いことではないかもしれません。そんな未来の中で、学校蔵で学んだ多くの卒業生たちが、日本酒を通して地域と世界をつなぐべく、大いに活躍してくれることを期待しています。

尾畑酒造の社訓は『幸醸心（こうじょうしん）』。酒造りから、飲み手、造り手、そして地域の未来に向けて幸せを醸していきたい。地域の未来があってこそ、私たちの酒造りの未来があるのです。



夕日が美しい学校蔵の外観



学校蔵の特別授業

国酒による地域活性化

沖縄県

島酒から世界に誇れるスピリッツへ
―進化を遂げる泡盛の造り手たち―



沖縄国税事務所間税課主任鑑定官 ● 相澤　常滋

◆◆◆人をつなぐ、お酒のおいしさを支える

国税庁は国税の賦課徴収を所管する機関ですが、酒類産業も所管しています。沖縄国税事務所では、技術部門として主任鑑定官が設置され、主に沖縄の代表的名酒である泡盛製造者の技術支援を行っています。

鑑定官は技術系職員であり、醸造、蒸留など酒造りに関する科学的知見を生かして造り手の育成に当たると共に、自らきき酒（官能評価）をして酒類の品質の評価も行っています。一例としては、泡盛製造者が出品した自慢の古酒を他の専門家らと共に審査して、品質優秀な古酒の出品者を表彰する泡盛鑑評会を、沖縄県と共同で開催しています。

◆◆◆ペリー提督も味わった600年の伝統

泡盛は琉球王朝時代から製造され、ペリー提督が沖縄に来航した際にも、晩餐会で振る舞われた記録が残っているなど、600年もの歴史があると言われる沖縄の伝統的な蒸留酒（スピリッツ）です。熟成して芳醇な甘い香味を持つ古酒となりますが、古酒を安定して供給できる仕次ぎという手法により400年を超えて熟成した古酒が育成されていました。

このような貴重な古酒も沖縄戦の戦禍により大多数が失われ、さらに、アメリカ統治下ではウイスキー等洋酒の普及におされましたが、本土復帰後、地元の酒として見直され、泡盛製造者や愛好家の方々の努力により沖縄を代表する地場産業の地位を確立しています。泡盛は出荷数量の約8割が県内で消費されていますが、近年では、多様な酒類が流通して嗜好（しこう）も多様化していることから、県内消費は減少傾向にあります。このため、これまで以上に県外、国外に向けた進出が必要とされています。

◆◆◆香味を視覚化し評価用語も共通化

沖縄国税事務所では、泡盛研究者と共同して、泡盛から感じられる香味一覧をホイール状に配置した「泡盛フレーバーホイール」を作成しました。これまで泡盛を評価するために使用されていた用語の共通化を図ったもので、製造者の商品開発や、流通関係者および消費者の方々に泡盛の魅力を伝えるための基盤として活用することが見込まれます。また、着目する香味の強度を定量的に評価することで、お酒の特質（酒質）をレーダーチャートの形で表す「酒質の見える化」が可能になります。

◆◆◆新たな価値を創る人を育てる

この泡盛フレーバーホイール発表を契機に、官能評価能力とマーケティング能力を兼ね備えた人材を育成する「沖縄型中核人材育成事業」がスタートし、鑑定官はプログラム作成や官能評価パートの講師などを担当しました。

この育成プログラムでは、きき酒した泡盛の特性を基に、商品コンセプトの設定、ラベル発注などを行う仮想商品開発の実習なども行いました。完成した仮想商品について、東京での消費者グループへのインタビューで評価を受けるなど、商品開発の実践的な手法を学んでいきました。

◆◆◆次世代泡盛「尚」開発

泡盛製造者の若手技術者の集まりにおいて、泡盛を世界のホワイトスピリッツ（ウォッカ、テキーラ、ラム、ジン）と対等な存在となるよう酒質開発をするという意欲的な課題検討が進められま

した。泡盛は古酒に代表される芳醇で豊かな飲み口が特徴ですが、カクテルとしては後味が残りやすく、必ずしも自由度が高くはありません。他のホワイトスピリッツは、それぞれ独自の風味は有しているものの後味はクリアであり、カクテル素材と合わせやすい特長がありました。

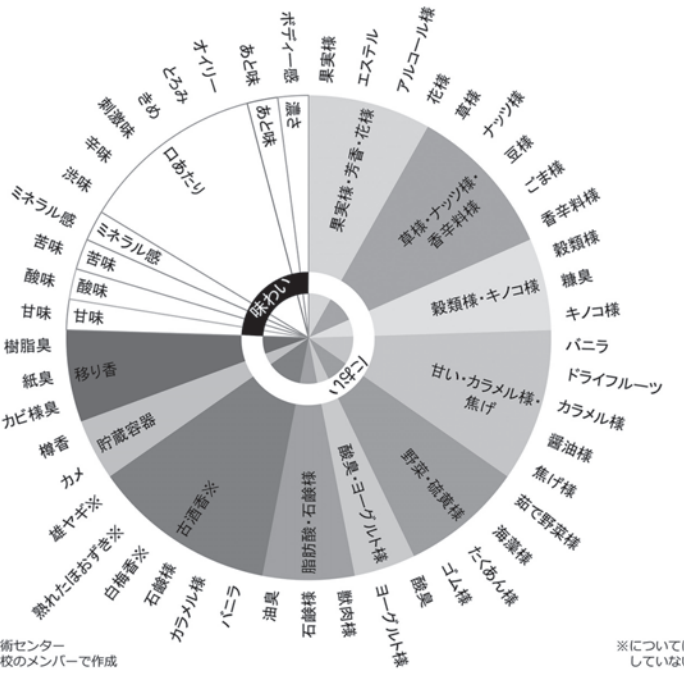
さまざまな試行錯誤の後、焼酎や泡盛の製法では常識外れである「蒸留を複数回繰り返すという製法」を試みたとき、泡盛の甘い風味は濃縮され後味はクリアでキレのある酒質が実現できました。

このような技術革新は業界で共有して広めるべきであろうと考え、全ての泡盛製造者に対してこの製造方法をオープンにして共同商品化への参画を呼びかけました。この結果、人材育成事業受講生がコアとなり、先行した若手技術者グループも含めた12社による統一ブランド製品「尚（しょう）」が誕生しました。甘い風味とクリアな後味は共通しますが、各社の泡盛の味わいの違いが明確に表れたこれまでにない商品となりました。

近年、和酒に興味を持ちつつあったバーテンダーの方々にも注目されました。斬新な手法で新たなカクテルを創造していくミクソロジーの国内第一人者である南雲主于三氏は「洗練されていながら何かを混ぜたときにも映える」と評価し、いくつもの「尚」カクテルレシピを発表しました。

泡盛フレーバーホイール

平成29年4月26日 初版



沖縄国税事務所・沖縄県工業技術センター
琉球大学・沖縄工業高等専門学校のメンバーで作成

※については、共通認識が確立していないが暫定的に掲載



「尚」の発売記者発表



3カ国語で制作した「泡盛愉しみ方ガイド」

◆◆◆ 世界の愛好家に発信

世界の酒類市場では蒸留酒の成長が著しく、世界各地のローカルな蒸留酒に注目が集まりつつあります。泡盛がそのようなニーズに応えるためには、積極的な情報発信が求められます。

この一環として、泡盛フレーバーホイールや、泡盛の香味を生かしたさまざまな飲み方を紹介した小冊子「泡盛愉しみ方ガイド」を、日本語版に加え英語版、中国語版も作成して公開しています。「泡盛愉しみ方ガイド」は外務省経由で各国の日本国在外公館に提供し、現地での泡盛ＰＲにご活用いただいています。

また、海外の酒類専門家に泡盛に関する講義を受けてもらい、修了した者をアンバサダーである「泡盛ジンブナー」に任命するという取り組みがスタートし、鑑定官も泡盛フレーバーホイールを基にした泡盛の香味に関する講義を担当して、泡盛についての知識普及に努めました。

現状では、まだまだ海外における泡盛の認知度は高いとは言えませんが、引き続き積極的な情報発信を図ると共に、商品開発などに必要な技術支援など、沖縄の地場産業である泡盛業界が活性化していくようお手伝いしていきたいと考えております。

『SAKEから観光立国』
―日本酒の国際化は地方のブランド化へ―



株式会社コーポ幸　代表取締役
● 平出　淑恵

日本酒の国際化の活動を始めて20年近く経ってしまった。多くの方々に助けていただきながら、この活動を続けてこられたことにあらためて感謝したい。

そして今回のこの機会に、この活動を通じて思い描いている、日本酒が世界のSAKEになり、日本全国の酒処が活性化するために不可欠な自治体の協力と海外人材との連携についてもお伝えしたい。

私は民営化前のJALにCA（客室乗務員）として1983年に入社。新人教育の際に当時の上司からは「会社は半官半民だけれど、JALの鶴丸マークは半分以上日の丸を背負っている。その気概で乗務せよ」と教育を受けた。この言葉を思い出す度に、国酒である日本酒は日の丸を背負っていると感じる。

日本酒を世界のSAKEに

バブルの終わる頃、1992年にソムリエの資格取得をきっかけにワインに夢中になり、ブランド品よりも海外では、ワインばかり買っていた。そんな日々を過ごしていた中で、同じ醸造酒である日本酒の可能性に気が付いた。2001年、京都の蔵で、搾りたての大吟醸を飲んだ時、神の啓示のように感じたのが、「米と水から出来ている日本酒、この利き猪口には日本が詰まっている、日本酒は日本そのものだ」ということ。もし、日本酒がワインのような世界のSAKEとなったら、ほぼ国内でしか飲まれていない日本酒を世界のSAKEにすることで、海外から全国に広がる酒処を訪問する人たちを増やしていくことができるのではないか。それは、既にワインの世界が実現している。私自身が経験している。世界中にワイン産地を訪問して楽しむワインツーリズムを経験した人たちがいるのだから、日本酒愛飲者を世界に増やしていけば、間違いなく海外から酒蔵のある地方を訪問する人を増やせるはずだ。そして、それは少子高齢化で縮んでいく日本の発展に役立つはずだ。

ちょうどこの時期に、娘が小学校に入学して初めての運動会で、広い校庭の真ん中に集まった小学生の少なさと、それを取り巻く保護者のボリュームに、日本の少子高齢化、高齢者が増える現実が可視化されているのに気づき、またJJ統合と言われた当時のJALとJASの統合で、地方路線を乗務して、地方と首都圏の違いにショックを受けたことで、この思いは私の中で大きく膨らむこととなった。

ワインは、元々私たちの国にはないものだったが、現在では私たちの生活に根付いている。これにはワイン産業の世界的な啓蒙活動があったはずだ。それを日本酒で出来れば良いのではないか？ワインの啓蒙活動として、彼らは、大きく三つの活動をしている。教育活動、世界に通用する体系的な教育プログラムによるプロ専門家の育成。その専門家によるコンペティションで品質の良い銘柄を世界に発信すること。そして業界と消費者へのプロモーション活動だ。JALのCAという小さな個人の立場だったが、会社に社外活動だと報告した上で、「SAKEから観光立国」の活動を始めた。

2000年にJALのグループ企業が、ロンドンに本校のある世界最大のワイン教育機関WSET（Wine & Sprits Education Trust）と提携して日本でワインスクールを開講することになり、海外のワイン事情や関係者を知っていた私が社命で立ち上げスタッフとなった。「世界70カ国以上に展開するこのワイン教育機関で日本酒の教育もしてくれたら、現地のワイン関係者の中に日本酒の専門家を育てることができる」という思いから、

客室乗員部に戻り、ロンドン路線を担当していた私は、２００３年11月に、有志の４蔵元にＪＡＬの航空券を購入してもらい、ロンドン支店にも協力を依頼し、ＷＳＥＴのロンドン本校で、有志の蔵元による日本酒のレクチャーを企画、実施した。

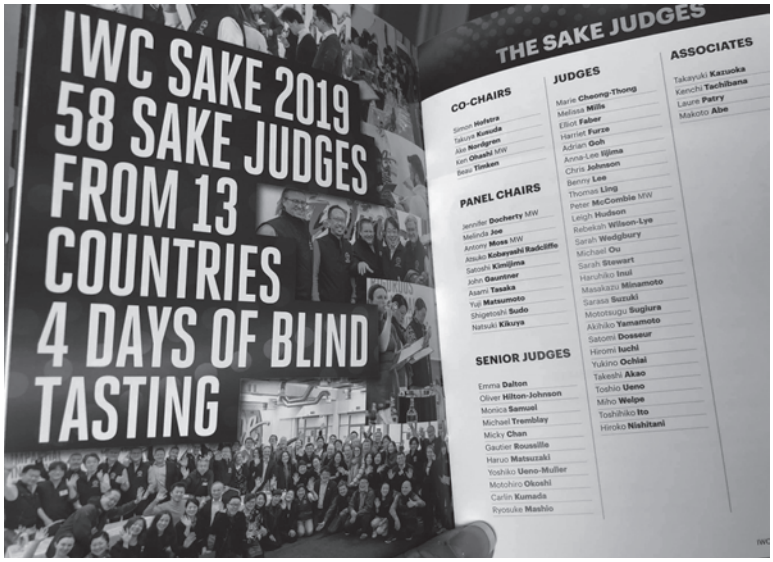
ＩＷＣにＳＡＫＥ部門を

その日本酒講座の参加者の中に、その年に最も良い成績でマスターオブワインという当時年に数人しか合格者が出ないような世界最難関のワインの資格を取得し、マークス&スペンサーのワインバイヤーをしていたサム・ハロップ氏がいた。彼は帰り際に私に名刺を渡して、「状態の良い日本酒を初めて飲んだ。日本酒には可能性を感じる」と言ってくれた。その後、ロンドン便が入る度に、彼に連絡して持参した日本酒をレストランに持ち込んでは彼に日本酒の話をした。彼は「大きな蔵と小さな蔵が見たい」と、２００４年に来日。私は彼を連れて、京都の月桂冠、松本酒造、藤岡酒造を訪ねた。彼は喜んで帰国した。

その翌年、２００５年に、彼は最年少で世界最大のワインコンペティションＩＷＣ（International Wine Challenge）の６人いる審査最高責任者の一人に就任、私に連絡してくれた。「トシ。世界に日本酒をもっと発信しよう。ＩＷＣにＳＡＫＥ部門をつくろう！　手伝ってくれないか？」17年後の現在でも、日本酒は全生産量の７％程度しか輸出されていない。当時の彼の申し出が、日本酒の国際化に、どんなに大きなものだったか。彼のメールを読んで私は鳥肌が立った。まだまだ世界に知られていない日本酒が、ワインの檜舞台から毎年世界に発信されることになる。それも世界基準で選ばれたというお墨付きでだ。



IWC2015の表彰式。チャンピオンサケは福島県の「会津ほまれ」が受賞し、震災後最もポジティブな福島県の発信となった。（右）サム・ハロップ氏



IWC2019のロンドンでの授賞式で配られた冊子のSAKE審査員紹介ページ

若手蔵元「日青協」の支え

ロンドンまで行ってくれた有志の蔵元が役員を務める若手の蔵元の全国組織「日本酒造青年協議会」（以降、日青協）がパートナーとなる形で、ＩＷＣのＳＡＫＥ部門を支える事となった。日青協の当時の会長は「浦霞」（宮城県塩釜市）の佐浦弘一社長で、その佐浦氏がリーダーシップをとり、副会長の「満寿泉」（富山県富山市）の桝田隆一郎社長、「天狗舞」（石川県白山市）の車多一成社長、「明石鯛」（兵庫県明石市）の米澤仁雄社長、「白鴻」（広島県呉市）の盛川知則社長らがしっかり支え、それを回りの蔵元らが信じて支持した。だからこそ、世界最大規模で、出品ワインが世界中から１万銘柄以上も集まり、審査員団が３００～４００人もいるが、日本のワイン業界者は一人もいないような遠い遠い大会に、今から15年も前にＳＡＫＥ部門をつくることができたのだと思う。ラグビーワールドカップの日本開催で「ＯＮＥ ＴＥＡＭ」という言葉が流行語にも選ばれたが、まさに、「日本酒を世界のＳＡＫＥに」を目指した若手の会「日青協」に一体感を感じた。

ちょうど、この若手の会、日青協が始めようとしていたもう一つの事業が、日本酒のアンバサダー事業、「酒サムライ叙任式」だ。ワイン業界で広く行われているワインのアンバサダーの任命セレモニーをモデルに、特に、ブルゴーニュワイン騎士団をイメージし、「ワインが騎士なら日本酒はサムライだろう」という事で「酒サムライ」となった。そして第1回の酒サムライ叙任式が2006年10月に京都の下鴨神社で行われた。第1回の叙任者6人の中に、IWCのSAKE部門創設に尽力してくれたサム・ハロップ氏がいた。サムが叙任式の直後に私に興奮気味に語った言葉は、「トシ。酒サムライになれて、大変光栄だ。人生でもそうそうない、素晴らしい経験だ。本当にありがとう!」というものだった。グローバルなワインの世界の最高峰の資格を持ち、世界最大規模のワインコンペティションの審査最高責任者の彼が、日本酒の文化に心からの敬意を示してくれた。この時に感じた日本人としての誇らしい気持ちは私の一生の宝となった。

その後、毎年、酒サムライ叙任式が行われ、現在、18カ国、93人の酒サムライが誕生している。

2007年にIWCにSAKE部門が創設されてから今年で15年目を迎えるが、この間SAKE審査会の日本での開催が3回あった。第1回は2012年、前年の東北の震災で東北の酒がロンドンに送れなくなってしまったことに対応して、IWC主催で東京で開催され、世界各国から審査員が集まった。その後、2016年には、日本酒の生産量日本一（全国の約3分の1）を生産する兵庫県が、県が開発し酒米の王様と言われる山田錦の生誕80周年を記念し、井戸敏三知事（当時）のリーダーシップでIWCのSAKE審査会を誘致した。審査後には世界14カ国から集まった審査員達に、山田錦の田植え体験の機会が設けられ、審査のために全国から集まった出品酒を使った一般対象のチャリティ試飲会も大きな反響を呼び、あらためて日本酒の主産地として兵庫県民の意識が高まる機会となった。そして2018年には、2016年に県名でGI（地理的表示）を取得した山形県の吉村美栄子知事が改選時のマニュフェストにも盛り込んだ上でIWCのSAKE審査会を誘致した。

2007年の初年度には日青協の役員の蔵元達が汗をかいて集めた出品酒228銘柄が、この時には1600銘柄を超えるまでになっていた。この山形県でのIWC SAKE審査会では、審査員のエクスカージョン（見学会）が山形県の魅力を伝え、海外から集まった審査員たちに大好評だった。その後の、一般対象のチャリティ試飲会も大勢の人たちが集まった。こうした自治体の国際大会誘致は、日本酒のような日本オリジナルのものを世界に広めていく方法として、海外のまだまだ小さな日本酒マーケットのキーマンでもある各国の審査員へのアピールにもなり、また地元にとっても酒処の意識が高まる効果を感じた。

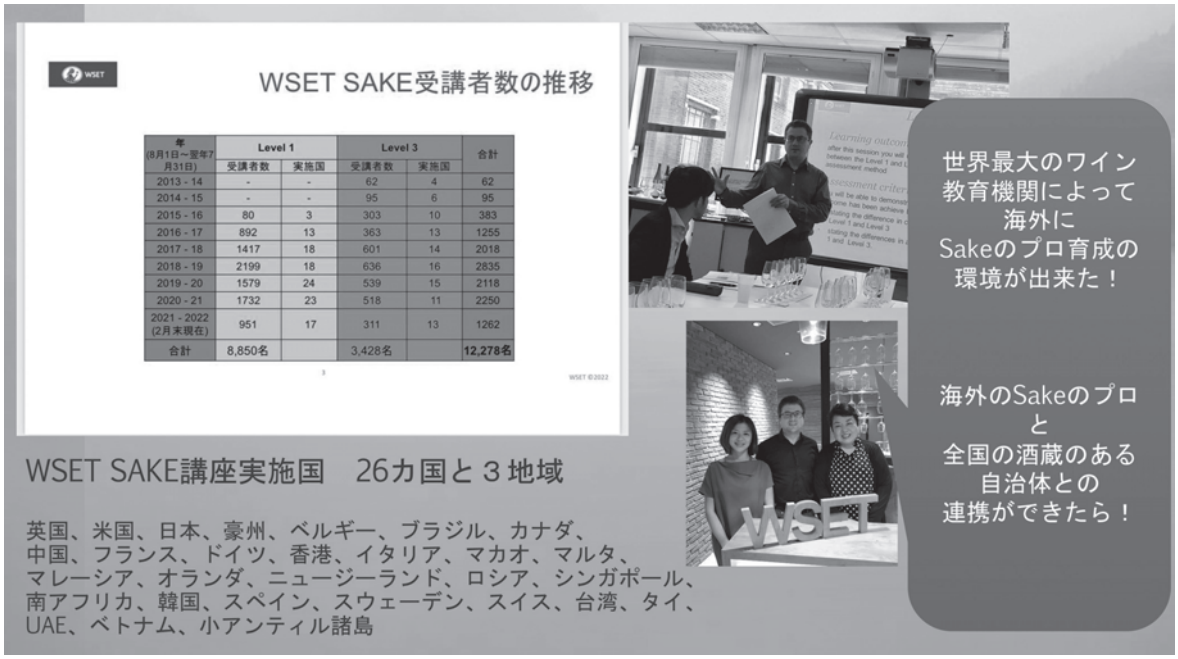
SAKE専門家講座が誕生

先に記したが、日本酒の国際化活動として先ず取り組んだ、ワインビジネスの人材育成のインフラに日本酒教育も入れていけないかということで、WSETのロンドン本校で有志蔵元による日本酒講座を行った2003年以来、いろいろな蔵が交代で年に一度、この日本酒講座を行い、同時にWSETにSAKE資格講座を作ってくれないかと働きかけてきた。そしてとうとう、WSETの新規事業担当者であり、世界最高峰のワイン資格、マスターオブワイン所持者のアントニー・モス氏と秋田県出身の酒ソムリエのキャリアを持つ菊谷なつき氏の尽力により、2013年にWSETにSAKE Level 3専門家講座が誕生した。ついに、世界に広がるワインビジネスの人材の中に日本酒の専門家を生み出す環境ができた。その後、この



第14回酒サムライ叙任式（2019年）

SAKE講師育成のために日本酒の輸出拡大を目指す日本政府の事業なども行われ、現在、26カ国と3地域でSAKE講座が行われている。海外に、ワインも日本酒も語れる人材が誕生しているのだ。



年（8月1日～翌年7月31日）	Level 1		Level 3		合計
	受講者数	実施国	受講者数	実施国	
2013 - 14	-	-	62	4	62
2014 - 15	-	-	95	6	95
2015 - 16	80	3	303	10	383
2016 - 17	892	13	363	13	1255
2017 - 18	1417	18	601	14	2018
2018 - 19	2199	18	636	16	2835
2019 - 20	1579	24	539	15	2118
2020 - 21	1732	23	518	11	2250
2021 - 2022（2月末現在）	951	17	311	13	1262
合計	8,850名		3,428名		12,278名

WSETのSAKE受講者数の推移とSAKE講座実施国・地域。
写真右下は、筆者（右）とWSETの新規事業担当役員アントニー・モス氏、SAKE講座開発マネージャー菊谷なつき氏。

これらのSAKEの専門家達は、強い目的意識を持って繰り返し酒処を訪問したいという人たちだ。彼らは日本酒の背景、産地を学ぶことに貪欲だ。頭の中には全国に広がる酒蔵と共に日本の地図が入っている。そして、彼らの活躍する海外の市場で魅力たっぷりに日本酒と酒処を語ってくれるはずだ。彼らこそ、日本酒を語りながら日本を海外から支えてくれる人材だ。その人材が毎年毎年増えている。こうした人材と手を取り合って酒処を盛り立てていければ素晴らしいと思う。

この活動に専念したい気持ちもあり、JALが破綻した時の希望退職に応募した私は、翌年、2011年に「SAKEから観光立国」をサポートする会社、株式会社コーポ幸を立ち上げた。この年から、希望者が参加出来る自主講座という形で始まった外務省赴任前研修日本酒講座のコーディネートをボランティアで務めていたが、この講座は2019年に必修となり、外交官は皆、日本酒講座を受講している。外務省の日本酒振興の取り組みだ。この自主講座が始まった翌年、2012年に日本酒振興は国策となり、日本産酒類の輸出拡大に主管の国税庁以外の省庁の支援も本格化している。農水省は、米を高付加価値化しての輸出拡大へ、経産省は、クールジャパンの強力なコンテンツの一つとして、観光庁は、酒蔵ツーリズムの醸成によるインバウンドの地方誘客に、文化庁は、ユネスコの無形文化遺産登録に向けて、各省庁が取り組んでいる。

日本酒振興は次世代へのプレゼント

日本酒にはその文化や歴史、地域性など、広く世界に通用する価値がある。日本人自身が気づいていないだけで、その価値は、世界のSAKEになることで、地方を救うほどの可能性がある。この気持ちが私をいつも励ましてくれる。「日本人が生まれながらに持っている宝『日本酒』が今のままでは、もったいない」と、ずっと思っている。日本酒を世界に広め、世界的な価値を高めたい。これは間違いなく次世代へのプレゼントになるはずだ。

まだまだ、海外の日本酒のマーケットは小さいが、日本酒の輸出は順調に伸びて400億円となり、日本酒の全生産量の7％となった。そしてWSETのSAKE講座のLevel 1（初心者講座）、Level 3（専門家講座）の資格取得者は1万人を超えた。

海外の酒サムライ、WSETのSAKE講師、IWCのSAKE審査員、こういった海外から日本酒文化を通じて日本を盛り立ててくれる人たちを意欲のある自治体に紹介したいと思っている。この人材との交流や、彼らとのやり取りを通じて、彼らの視点や、彼らの活躍する現地事情について、日本側も学ぶ事が多いと思う。

人口減少が待ったなしの日本の国を盛り立ててくれる海外人材と、酒処の自治体が一過性でない関係を構築できればと思う。

地方創生に向けて〝がんばる地域〟応援事業

（愛知県岡崎市）

未来をひらくZ世代に「試す場」を提供

―レジェンドが応援、デジタリアン創出・育成事業―



岡崎市経済振興部商工労政課長 ● 加藤 健一郎

天下取りのまち　岡崎

人口38万人の中核市、愛知県岡崎市。江戸幕府260年の泰平の世を築いた徳川家康公の生誕地「天下取りのまち」です。アイドルグループ嵐の松本潤さんが主演を務める2023年大河ドラマ「どうする家康」の舞台として、コロナショックからの完全復活を目指して、官民を挙げたおもてなしの準備が進んでいます。

愛知県中央部に位置する岡崎市は、自動車産業の世界市場を圧倒的な規模でリードする「ものづくり王国愛知」の一翼を担いつつ、東海道の宿場町として栄えた歴史から、商業・サービス業・農林業など、産業の多様性が強みです。産業の多様性はコロナ禍における雇用の維持にも強みを発揮しました。国内に初めて新型コロナがまん延した令和2年の岡崎市の有効求人倍率は1・06倍。周辺市が0・5～0・9倍を推移する中、岡崎市の産業と雇用が感染症にも強いことが証明されました。

新産業の担い手を経験豊富な大人がサポート

しかし、安心してはいられません。現在も人口微増が続く岡崎市においても、若者の減少は始まっています。また、百年に一度と言われる自動車産業の変革により、多くの中小製造業が将来への不安を抱え、〝一本足打法〟の産業への危機感は強まるばかりです。

若者が減り始めている、そして、世界中で革新的なデジタル技術を用いた新しい仕事が生まれている。このことを踏まえれば、岡崎の課題が新しい時代を切りひらく若者、中でもデジタルネイティブと呼ばれる「Z世代」の育成であることは疑いの余地がありません。ただし、若者には経験がありません。そこで、まずは、岡崎市が若者に「試す場」を提供することが先決と考えました。それともう一つ、徳川四天王を始めとする三河武士団が若き家康公の支えとなった歴史から、現代の若者にも経験豊富な大人たち、いわゆるレジェンドのサポートが欠かせないと考えました。こうして、地域のデジタルレジェンドが地域のZ世代を応援する「岡崎デジタリアン創出・育成事業」の骨格が定まりました。

ドローンパイロットコースに中高生男女17人が参加

本事業ではデジタル人材育成の指導者を地元岡崎から調達することを基本としました。地域から指導者を発掘することも、持続的な人材育成に有効と考えたからです。そして、取り組み初年度の令和3年度は、全国で事業を展開する地元起業家2名（梅原丈嗣氏、大内真一氏）を講師に迎えて「ドローンパイロットコース」と「プロジェクションマッピングコース」の2コースで参加者を募集。デジタルワークに関心のある若者が「地元のプロ」から技術や生き方を学ぶ本市初のキャリアプログラムが夏休み開始と同時にスタートしました。

「ドローンパイロットコース」には中高生男女17人が参加。令和3年



ドローンパイロットコース講座風景

4月にリニューアルした県内唯一の市営屋内ドローン訓練場において、1回1時間の飛行訓練を計6回実施しました。17人全員がドローン未経験でしたが、彼らの上達スピードは目覚ましく、上級者並みにドローンを操る生徒が何人も誕生しました。操縦技術の他にも、ドローンのメンテナンス、バッテリー交換、法令などの学びを通して、講師の生き方や働き甲斐を肌で感じることができました。6回の訓練終了後も生徒と講師の交流は続いており、操縦技術の維持・向上を目的としたアフターフォーローイベントとして、11月には韓国発祥のニュースポーツ「ドローンサッカー体験会」を、1月には「お正月ドローン練習会」を開催しました。他にも、自発的な活動が続いており、本当にうれしく思います。ドローンコースは次年度も継続する計画ですが、第1期生が第2期生の良き先輩となって指導に加わる姿が目に浮かぶようで、今からとても楽しみです。


ドローンサッカー体験会風景

一方「プロジェクションマッピングコース」には高校生男女6人が参加。1回2時間の講習会を計6回開催し、2組に分かれてオリジナル作品づくりに挑戦しました。ドローンと同じく全員が初心者でしたが、プロが扱う専用ソフトに悪戦苦闘しながらも「岡崎の伝統産業」を共通テーマに作品づくりに打ち込みました。


プロジェクションマッピングコース講座風景

生徒たちは、テーマである「岡崎の伝統産業」について深く調べることが作品を見る人々の感動につながるとの講師の教えの下、岡崎の代表的な伝統産業である石製品などの職人を自ら訪ね、取材を通して作品の構想を練り、試行錯誤を繰り返しました。講師が普段、何に気を配りながら作品づくりに取り組んでいるのか、こうした学びもこのプログラムの大切な狙いです。また、講師の発案により、県内でデザインを学ぶ学生からも「岡崎の伝統産業」をテーマとした作品を募集することが決まり、計11組が名乗りを上げました。


プロジェクションマッピング作品発表会

すべての作品が完成した10月、市内の文化施設「旧本多忠次邸」において高校生2組による2作品と、大学生11組による11作品、計13作品によるプロジェクションマッピング発表会を開催しました。会場には中根康浩市長を始め150人の市民が訪れ、石製品や三河花火などの岡崎の伝統産業を紹介したプロジェクションマッピングショーを堪能しました。学生、生徒からは「大勢の人に作品を見てもらえてうれしい」「次はもっと上手に作りたい」といった声が聞かれました。

若者が挑戦できるまちへ

子どもの65％が将来、今はない仕事に就くと言われています。また、それらの新しい仕事の多くがデジタル技術と深く関わることは間違いありません。文系と理系に別れて学ぶ若者にとっても、デジタルはどちらか一方に属するものでなく、また、普段の暮らしや遊びの中にも多様な技術が浸透しており、デジタルは誰もが学びやすい分野と言えます。地方都市の未来が、若者とまちの関係構築にかかっているとするならば、岡崎市はそのトップランナーでありたいと考えます。デジタリアン創出・育成事業は、次年度に向けた計画づくりも始まっています。この先も、岡崎市を若者の「試す場」にしていきたいと思います。

地域づくりの現場から

地域づくり団体全国協議会
登録団体の紹介

一般社団法人 洸楓座（こうふうざ）
（東京都港区）

団体プロフィール

設立年＝2019年
代表者＝佐藤建吉
構成人数＝理事5名、監事1名
〈連絡先〉
〒105-0004東京都港区新橋
1−5−5　国際善隣会館4B
TEL　090-1268-5882

洸楓座は、東京新橋を本部として〝新橋まちなか大学院〟〝上総まちなか大学院〟〝軽井沢まちなか大学院〟を開催、防災や自然エネルギー、芸術文化など、地域の課題解決を考えることを通じて、地域と地域をつなぐ活動をしている。

さまざまな講師と参加者

上総まちなか大学院は、千葉県のいすみ市で開催している。2021年の3月11日は、東日本大震災の10年目だったことから、同年3月から12月まで、毎月11日に、「過現未（過去・現在・未来）による防災対策」という講座を開催。3月11日は、キックオフイベントとして、いすみ市の太東埼灯台広場に太田洋市長を迎えて防災鎮魂イベントを実施した。

軽井沢まちなか大学院（2021年度設立）は、設立の前段階として、2020年度に防災に関する朗読会や討論会を実施した。2021年度はコロナ禍のため、大学院独自のイベントはせず、地域のNPOの活動に参加。2022年度は地元の子ども食堂で防災食に関するワークショップを実施することを計画している。

これらの活動では、研究者や弁護士、自治体議員、首長、マスコミ関係者など多彩な人が講師として登壇。参加者は、一般市民や議員や自治体職員のほか、軽井沢では別荘の住民や観光客なども参加した。

「できる状況づくり」で、地域活性化
―地域の〝大学院〟で課題解決―



一般社団法人洸楓座　代表理事
佐藤　建吉

「できる状況づくり」とは？

筆者は、かつて千葉大学工学部の教員であった。ある時、教育学部が主催する特別支援教育研修会の研修授業に協力することになった。招待されて参加した研修会で、多くの教師がプレゼンで「できる状況づくり」という言葉で教育のあり様を説明していることに気がついた。特別支援学校の生徒は、発達が遅れている子も多いが、一面には優れた能力を持つ子もいる。また、課業と関心が一致しないと飽きてしまうことも多いが、教育課程は、小学部・中学部・高等部までであり、その後はできるだけ自力で生きていけるような力を付けてあげる必要がある。課業に対して主体的に成し遂げる体験を教育の主眼として、達成感や満足感を身に付けさせるための教育的方針（モットー）が、この「できる状況づくり」という合言葉であった。

これは「できる環境づくり」ではない。ここで環境と状況の違いを明らかにしておきたい（図1）。一般に「環境」は主体者の周囲の条件などを指すが、主体者は含まない。一方「状況」は環境とともに主体者を含む。「できる状況づくり」は、主体者とともに周囲の条件を整備することである。

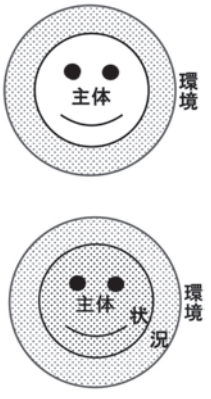


図1　環境と状況の比較

この言葉を生み出したのは、元・千葉大教育学部養護学校の校長だった小出進氏（研修会当時、植草学園大学学長）であった。この言葉は、教育以外での多くの課題解決のモットー（合言葉）ともなる。地域活性化は、その好対象といえる。

「工」は、天と地をつなぐモノづくり

ある地域に暮らし住んでいると、慣れ親しんでいる現実のなかに埋没

し、その良さや価値ばかりか、課題や問題も認識できないことが多い。課題や問題は、図2のように、現状と理想のギャップをいう。問題解決とは、そのギャップを無くすこと、すなわち現状と理想が一致した状態をつくることをいう。地域活性化でも重要なことは、課題発見であり、理想の設定や認識である。

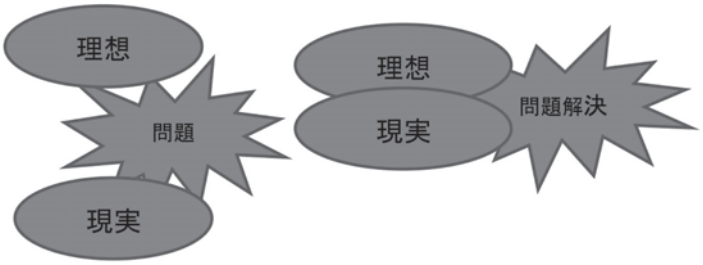


図2　問題と問題解決の図式表示

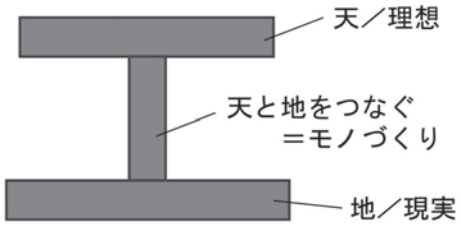


図3　工の字の成り立ち（会意文字）

課題解決の身近な説明には、漢字の「工」の意味が使える。漢字の「工」は、《モノづくり》を意味する（図3）。この漢字は、「上の一」が「天」（理想）を意味し、「下の一」は「地」（現実）を意味する。現実にはないがあると便利なものを考え、それを現実化することが《モノづくり》である。それは、「天と地をつなぐ」（上下の一を、縦の棒―で結ぶ）ということである。これは、図2に示した課題解決（問題解決）と一致する。

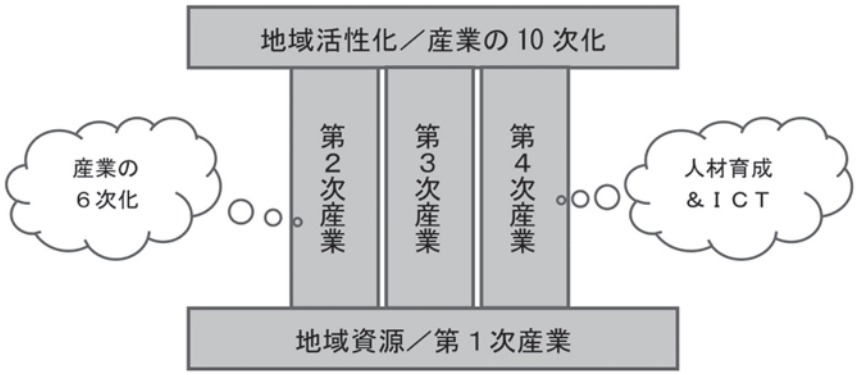


図4　産業の10次化による地域reづくり

地域活性化は、「地域づくり」ともいわれる。「こうなったらいいなと考える理想の地域」を考える。それを実現することが「地域づくり」である。筆者は、これを、《地域reづくり》と呼んでいる。《re》は《regeneration》＝《再生》であり、地域reづくりは、現実を認識し、望ましい地域（理想）をデザインし、その輝きを再生することである。その現実と理想をつなぎ、両者を一致させ現実化する材料が地域資源であり、それを活用するのが人材（人財）である。地域資源を活かすしくみ（システム）が、設計（デザイン）で、技術と人財が重要となる。

産業の10次化・人材育成とICT

自然豊かな地域には第1次産業の地域資源があり、それを第2次、第3次産業と結び付ける「産業の6次化」が進められている。一方で、少子高齢化、後継者不足により、人材としての若者の育成が必要である。「若者の人材育成」かつ「若者が得意とするICT活用」を結び付けて第4次産業と呼び、これに6次化産業を足し算すると「産業の10次化」となる。

特別支援学校での教育と同じく、単に環境を整えて提供するだけでなく、主体者としての地域の若者が、自ら解決する能力を身につけるとともに、地域や地元の産業と結び付けて、愛着と自信を覚え、自慢できるようにする。それを「できる状況」をつくり出すことが要となる。

地方の活性化は日本再生そのものである。地元や地域の魅力を共有する気持ちを、主体者たる若者に醸成しなければならない。そのためには、地元の産業を担ってきた先輩が、そのノウハウや魅力や誇りを若者に伝え、実践できるように、ICTやAIなども活かしながら「人材育成」しなければならない。これは、特別支援学校の教師の役割と同じである。

教育は、将来に出会う問題や課題を自己解決できるような判断力と技術を、生徒が教師と一体となって身に付けることである。それは経験と知恵の会得でもある。これはまた、地域や地方の再生のためのSDGsの一つでもある。

地方創生実践塾 ①　東京都港区

港区の全国連携、企業連携の推進について

―協働による新たな価値創造手法を考える―

港区企画経営部全国連携推進担当課長 ● 宮本　裕介

地域活性化センターは、地方創生の担い手となる人材の養成を目的に「地方創生実践塾」を実施している。２０２１年12月10日（金）、11日（土）に東京都港区で開催された実践塾について、主任講師の宮本裕介氏にご報告いただいた。

（地域創生グループ）

港区の特色

港区は、東京湾に面した東京23区のほぼ中央に位置しており、面積は20・37平方キロと23区中、12番目の広さだ。80カ国以上の大使館があり国際色豊かなまちであるとともに、主要な民放各局（日本テレビ、テレビ朝日、ＴＢＳ、テレビ東京、フジテレビジョン）の本社は、いずれも港区にある。また、昼間人口数は全国最多と多くの民間企業が所在している。

ＪＲ山手線では、約40年ぶりの新駅、高輪ゲートウェイ駅が開業（令和２年３月に暫定開業）し、令和９年には、リニア中央新幹線の品川駅が開業予定であるなどまちの動きが活発な地域である。

区の人口は、現在は25万人を超えており、令和11年には30万人を超えると見込んでいる。

区は、平成18年４月に区役所・支所改革を実行し、五つの総合支所を中心とした区政運営を推進している。改革前は区役所（本庁）に権限を集中させ、基本的に全ての行政サービスを提供し、支所は限られた業務を実施していた。改革後は、総合支所が地区内の保育施設や高齢者施設も運営し、区民との協働による各地区の課題解決や地区の魅力の向上にも取り組んでいる。総合支所の権限を強化することで、地域、区民と区が身近になり、総合支所と区民、そして全国各地域との連携・交流を促進してきた。

今回の実践塾では「港区ならではの全国連携及び企業連携の推進手法について」をテーマに、私から港区の総合支所制に基づく取り組みや民間協創制度に関して受講生へお話し、東京都立大学法学部教授の大杉覚氏が「遠隔自治体間連携の可能性と展望」と題して、講義した。講義では、単独の自治体では成しえないことも一対多数で連携し、新たな価値を創造することが可能であることや、連携を「親睦、交流」から「政策連携」へ深化するには、失敗を恐れずスモールスタートで始めることが大切であると、受講者へ伝えた。

株式会社日テレ７（以下「日テレ７」）の担当者は企業側の視点で、自治体との連携において重視している点や、連携の進め方について、座談会形式で話をした。

２日目のグループワークでは、前神有里氏のアドバイスのもと、民間企業と自治体の連携に関する具体的な連携につなげていけるようプログラムを組み立てた。



フィールドワーク「高輪ゲートウェイ」

各総合支所による全国連携の取り組み

港区の総合支所制度による連携の事例を紹介する。港区の青山地域は、岐阜県郡上市と江戸時代から続く歴史的なつながりがあり、地元商店街の協力で毎年６月に「郡上おどりin青山」が開催されている。そのため、

赤坂・青山地区の小学生が、毎年夏に郡上市を訪れ、自然体験や田舎暮らし体験をしているほか、郡上市からは、中学生が港区を訪れ区内にある企業訪問や中学生同士の交流を行っている。東日本大震災で東京都の浄水場から放射性物質が検出された際には、郡上市から水を提供していただくなど、困ったときの助け合いにつながった。

和歌山市とは赤坂地区において日頃から深いつながりがある。令和3年10月に和歌山市で水管橋が破損し、同市北部で断水が生じた際には、区が和歌山市に飲料水を運搬するなど、迅速に支援した。自然災害では、県や国を通じて支援が行われることが大半だが、自治体同士で連絡し、支援を速やかに直接行える関係は、連携・交流の成果の好例である。



集合写真

多種多様な主体との連携

港区は、多くの人が住み、働き、学ぶ、都心区として、日本全体の成長の原動力となって発展してきたが、都市の発展は一つの都市だけでは成しえない。人も、食料も、エネルギーも、全国各地の支えがあってこそ、私たちの生活は成り立っており、互いに支え合うことで、これからも共に発展していくことが重要である。その大切さを港区に住み、働き、学ぶ人々に、啓発していくことが区の使命だと考えている。

そのため、民間企業などから事業提案を受け付け、その知識やノウハウ、先端技術等の強みを、区の課題解決や民間の新たな価値向上につなげる「民間協創制度」という制度を推進している。区内企業である日テレ7とは、令和2年11月に「全国各地の地域経済の活性化に関する連携協力協定」を締結し、区の連携自治体の物品などを販売するEC&自治体PRサイト「MINATOマーケット」を令和3年3月に開設した。

日テレ7との代表的な取り組みは、新橋SLビールの開発である。「ビジネスパーソンの街なのに、新橋の名がつくビールがない」という地元の声を受けて、日テレ7から区に提案があり、区の連携自治体である福島県いわき市の米を原材料に使用して、商品の開発を進めた。令和2年9月から販売を開始し、関東圏のコンビニエンスストア「NewDays」（ニューデイズ）での販売も実現し、販売本数はわずか1年弱（令和3年7月末）で10万本を超えるヒット商品となり、区内にとどまらず、多くの人に区の取り組みを知ってもらうことができた。

おわりに

今回の実践塾には、全国の自治体の方だけでなく、独立行政法人国際協力機構（JICA）や民間企業からも多くの参加があった。フィールドワークでは、高輪ゲートウェイ駅舎で、実際に区の連携自治体の木材がどのように使用されているのか視察を行った。グループディスカッションでいただいた提案は、新たな取り組みに生かすため早速準備を進めている。

これからも全国連携の取り組みを通じて、互いが持つ地域資源やまちの魅力、アイデアを出し合いながら生かし合い、より豊かな暮らしの実現を目指し、誰もがいきいきと暮らせる社会にしていきたい。

地方創生実践塾（東京都港区）の概要

テーマ：港区ならではの全国連携及び企業連携の推進手法について

1日目　12月10日（金）
- 講義　「港区ならではの全国連携及び企業連携の推進手法について」
  - 主任講師：港区全国連携推進担当課長兼務区役所改革担当課長　宮本 裕介 氏
- 講義「遠隔自治体間連携の可能性と展望」
  - 特別講師：東京都立大学法学部教授　大杉 覚 氏
- 座談会「全国連携 MINATO マーケットでの民間企業と自治体の連携に関する意見交換」（株）日テレ７担当者
- フィールドワーク「高輪ゲートウェイ視察、みなとモデル二酸化炭素固定認証制度を活用した民間施設の見学」

2日目　12月11日（土）
- グループワーク～発表・講評
  - 特別講師：（一財）地域活性化センターフェロー・人材育成プロデューサー　地域活性化伝道師、地域力創造アドバイザー　前神 有里 氏

地方創生実践塾 ②　岩手県紫波町

公民連携のまちづくり
―オガールからはじまる暮らし心地の良いまち―

紫波町企画総務部企画課長 ● 鎌田　千市

地域活性化センターは、地方創生の担い手となる人材の養成を目的に「地方創生実践塾」を実施している。2022年1月21日（金）に岩手県紫波町で開催された実践塾について、主任講師の鎌田千市氏にご報告いただいた。

（地域創生グループ）

はじめに

2020年度ふるさとづくり大賞において、紫波町が優秀賞をいただいた。前年度は、株式会社オガールの岡崎正信代表が個人表彰を受賞し、2年連続で「民間主導型の公民連携」による紫波中央駅前都市整備事業「オガールプロジェクト」が総務省に評価されたことは、公共調達の手段として認めていただいたといっても過言ではない。この場を借りて御礼申し上げたい。

また、地方創生実践塾の開催地として4年連続選定いただいたこともうれしい。4回目となる今回のプログラムを講師のメッセージと併せてご紹介したい。

失敗する民間主導型公民連携

岡崎正信氏の講義では、「なぜ？何のためにやるのか？　これがはっきり言語化できない事業は失敗する。何のための公共事業なのか！」という本質的な問いが印象的であった。動機や情熱から具体策を検討することで、共感が増し、持続可能なまちづくりの可能性が広がる。人口減少が進み、中心市街地が衰退、空き家や遊休化した公共施設が増え、自治体は財政難に陥っている。この事象を「遊休不動産を何とかしないといけない！」と問題視するか、「この資源をどうやって官民で運用していくか！」とポジティブに考えるかでは大きな違いがある。

岡崎氏が地元に戻った際、「地元に元気がないと、家業の建設業が成り立たない」と気づき、町を元気にしよう！　と公民連携を学んだ。2008年に語っていた「まちづくりのKPI（重要業績評価指標）は、不動産価値の上昇である」という持論は現在も変わらず、これは「まちが良くならないと官も民も良くならない」ことに他ならない。

「海外ではまちの中心に教会と広場があり、その周りにホテルやカフェが立地し、人が集まる場所になっている。オガールでは図書館と広場がそのような役割を果たす」「自らが中学からプレーしていたバレーボールを価値と捉え、ライバルがいない分野で尖（とが）る、ピンホールマーケティング（造語）の視点で民間施設オガールベースに国内初の専用アリーナを整備した」明確な動機でオガールに取り組み、共感を得ながら事業を進めてきたことがわかる。

岡崎氏は民間の立場で公民連携を進めてきた。「政治や経済、行政、金融、経営などさまざまな分野を理解し、多角的な視点を持つことが必要で、このことを理解しないと『失敗する公民連携』になりかねない」と言う。

私たちは官の立場で、内外の要因を考慮し、状況が整うタイミングを的確に捉えないと公民連携はうまくいかない、感覚的だがそう感じながら一緒にまちを創ってきた。

人をつなぎ、巻き込むことで新しい動きに

新しいまち「オガール」と歴史のある「日詰商店街」は、よく比較される。商店街の中心に位置する藤屋食堂の鷹觜賢次店主は、2015年の役場の移転により商店街の衰退が加速する危機感を持つ。そして、「オガール広場を楽しそうに歩く親子を見て、この子にはこれが日常になる」と感じ、「自分の店も目的地にならなければいけない」と意識が変わったという。

2015年は町が「リノベーションまちづくり」を仕掛け、リノベーションスクールの対象物件が「はちすずめ菓子店」として誕生。鷹觜氏は新しい商売の仕方に衝撃を受け、商店街を訪れる客層に変化を感じた。「SAKE TOWN SHIWAプロジェクト」のインターン生と共に酒かすを活用した商品を開発。よそ者目線が見いだす地域資源の新たな価値に感心し、人気商品「酒かす生クリームのフルーツサンド」を生み出す。

他者を受け入れる取り組みは商品開発にとどまらず、仲間を募りさまざまなプロジェクトを展開。自身も関わる情報発信団体「しわりり」は空き店舗を活用してカフェを運営し、起業者のつながりも生まれている。オガール企画が企画した国指定重要文化財「平井家住宅」を活用したイベントでも連携が図られ、オガールと商店街のつながりが生まれ

たことを紹介した。

鷹觜氏は、「心地良い空間を提供すれば人が集まること」を実感し、「賑わいよりも潤いを」をテーマに活動を広げている

無いなら、自分でつくろう



紫波サイダリー社長　ドナルド・ジェファーソン・ハワード氏



藤屋食堂　鷹觜 賢次 氏

ハワード氏は、紫波中央駅前の公民連携が始まる前年の２００８年、米国ＮＹで知り合った妻の実家がある紫波町に移住。英会話教室の講師から町のＡＬＴとして勤務していた。「今の学校教育のシステムでは、学んだ英語を使える英語とするのは難しい」と考えた。２０１６年にオープンしたオガールセンター内に、子どもたちが学校で学んだ英語に自信を持てる英会話教室「ＨＥＣ」を開設し、音楽やアクティビティを取り入れた実践的な学びを提供している。

次に手掛けたのがハードサイダー（いわゆるシードル）の醸造である。「紫波町では美味しいりんごがたくさん採れるのに、ＮＹで飲んでいたサイダーを誰も造っていない！」と気づき、醸造を一から学び、農村地域の空き農家をリノベーションして始めたのが紫波サイダリー。起業に向けた過程を月１回発行の紫波新聞に寄稿し、地域の共感を得てきた。

ハワード氏は「サイダーが紫波町の特産品になり、町産りんごのおいしさが全国、世界に広がり、紫波町が世界のサイダーブームに乗ること。このことが、第２の故郷である紫波町に貢献することにつながる」と夢を語った。

おわりに

３人の共通点は、得意なこと、好きなことを生かして自分の生活を良くしたいというポジティブな思いが「はじめる動機」につながっていること。顧客や利用者をはじめ、住民の生活を良くしたいという思いで仲間を巻き込み、共感を得ながら進めているのも共通している。

ハワード氏から「紫波町は自分の思いを実現でき、頑張る人を応援してくれる町」という言葉があった。これこそが、紫波町という自治体に勤める公務員や、現代版家守の担い手、中間支援組織への最大の褒め言葉ではなかろうか。

岡崎氏は「まちづくりに成功はない、今のところたまたまうまくいっているだけ」と言う。まちづくりに終わりはない。オガールから始まった民間主導型の公民連携のマインドを抱きつつ、民と官がおのおのの役割を果たし、自らが欲しい暮らしを手に入れるために活動することで、紫波町総合計画のワークショップから生まれた町の理念「暮らし心地の良いまち」に近づいていくと信じている。

実践塾の４日前、新型コロナウイルス感染症の急拡大により現地開催を断念し、急遽リモート開催に変更した。ご参加いただいた受講生と、柔軟に対応いただいた地域活性化センターの担当者に感謝している。ありがとうございました。

来年度はぜひ、皆さんをオガールでお迎えしたい。

地方創生実践塾（岩手県紫波町）の概要

テーマ：オガールからはじまる暮らし心地の良いまち

１月21日（金）
- 講義①「オガールからはじまる暮らし心地の良いまち」
  主任講師：紫波町企画総務部　企画課長　鎌田 千市 氏
- 講義②「無いなら、自分でつくろう」
  講師：紫波サイダリー社長
  ドナルド・ジェファーソン・ハワード氏
- 講義③「人をつなぎ、巻き込むことで新しい動きに」
  講師：藤屋食堂　鷹觜 賢次 氏
- 講義④「失敗する民間主導型公民連携」
  講師：㈱オガール代表取締役　岡崎 正信 氏

2021年度　新たな知と方法を生む地方創生セミナー①

企業版ふるさと納税

～行政と企業で共に創るこれからの地方創生～

地域活性化センターは、2021年度新たな知と方法を生む地方創生セミナー「企業版ふるさと納税～行政と企業で共に創るこれからの地方創生～」を2021年12月17日（金）にオンラインを併用して開催しました。全国各地から自治体職員など41人が参加しました。

講義「企業版ふるさと納税について」

内閣官房の田中昇治氏が、企業版ふるさと納税の仕組みや制度内容について、具体的事例を交えながら講義しました。

田中氏は、単に寄付を受けるだけではなく、寄付企業とのパートナーシップやシティプロモーションなど、企業との対話を重ねながら官民連携として活用することが重要と指摘。制度を有効的かつ効果的に活用し、地方創生に役立ててほしいと述べました。

事例紹介「岡山県真庭市における企業版ふるさと納税（人材派遣型）の活用について」

岡山県真庭市蒜山振興局の西田光宏氏が、民間企業の持つノウハウや専門的知識を取り入れるため活用している企業版ふるさと納税（人材派遣型）について、取り組み内容を紹介しました。

人材派遣型を活用するに当たっては、企業側の勤務体制や福利厚生を考慮し、任用方法などさまざまな面で派遣される人に不利益が生じないよう十分な協議を行いながら進めたことを説明しました。

プラットフォーム紹介Ⅰ「株式会社企業版ふるさと納税マッチングサポートについて」

企業版ふるさと納税マッチングサポートの利重和彦氏が、同社設立の経緯や業務内容、マッチングまでの流れ、実績などについて紹介しました。

同社は、企業版ふるさと納税で日本を元気にしたいという企業理念のもと、地域活性化センターと東武トップツアーズが協力して設立し、寄付をしたい企業と自治体をつなぐことを主な事業として取り組んでいると紹介。対象とする分野が多いほど多くの企業にアプローチできることや、▽説明資料はシンプルにする▽写真等を入れる▽寄付企業の業種を想定する――といったポイントについてアドバイスしました。

プラットフォーム紹介Ⅱ「変わりはじめた、企業と自治体のマッチング」

「逆プロポ co-founder」の伊藤大貴氏は、社会課題の解決を目指す官民共創の新しい形である「逆プロポ」について、具体的な取り組み事例を交えながら紹介しました。

「逆プロポ」とは、企業が社会課題を設定した上で費用も用意し、自治体側がアイデアを提案する形のサービスであり、社会課題を解決したいという企業の思いから、通常の公募プロポーザルの仕組みを逆転したものだと説明。マイナンバーカードを使ったワクチン予約システムなどの取り組み事例を紹介しました。

質疑応答

マッチングサポートとの具体的な契約方法や、民間人材を受け入れたことによる新たな視点について、活発な質疑応答が行われ、有意義な知見が得られました。

セミナーを終えて

多様化する社会課題を解決していくうえで、「官民共創」は重要なキーポイントとなってきます。単に企業から寄付を受けるのではなく、課題解決に向けた新価値創造のため、企業との対話を重視し、共に創り上げていくことが重要であることが分かりました。



参加者の集合写真

◆本セミナーの講師

内閣官房まち・ひと・しごと創生本部事務局 兼務 内閣府地方創生推進事務局 内閣参事官　田中 昇治 氏
岡山県真庭市蒜山振興局 参事　西田 光宏 氏
株式会社企業版ふるさと納税マッチングサポート アドバイザー　利重 和彦 氏
逆プロポ co-founder　伊藤 大貴 氏

●地域活性化センター副参事　川田 寛実（青森県藤崎町より派遣）

2021年度　新たな知と方法を生む地方創生セミナー②

これから始める働き方改革

～自分らしい働き方と持続可能な組織づくり～

地域活性化センターは、2021年度新たな知と方法を生む地方創生セミナー「これから始める働き方改革～自分らしい働き方と持続可能な組織づくり～」を2022年1月14日（金）にオンラインを併用して開催しました。全国各地から自治体職員など18人が参加しました。



トークセッションの様子



参加者の集合写真

講義「アンラーニングで進める真の働き方改革」

YUGAKUDOの田口光氏は、働き〝方〟に着目して考える働き方改革について講義しました。

田口氏は働き方改革について、一律な働き方の提供や単に労働時間を削減することより、個々の働く目的に沿って、仕事への向き合い方を変える機会や仕事への熱意を持てる要素があることが重要だと指摘しました。また、昨日とは明確に違うことをするのが改革であり、過去の成功である昨日の行動をアンラーニングする（既得の知識や経験に固執せず手放す）ことが重要と語りました。

事例紹介Ⅰ「働き方改革」

山梨市の磯村賢一氏は、自身が実践してきた働き方改革を素材にして講義しました。

磯村氏は、地域に飛び出しさまざまな活動に参加したことで得た知識・手法・人脈が、業務に生かされていると話しました。また、東京オリンピック2020にウエイトリフティングのレフェリーとして17日間職務で参加したことを紹介し、職場の理解と協力を得るため職場に提案し続けてきた背景があったと説明しました。こうした経験を踏まえ、磯村氏からは、「できない理由を考えるよりどうしたらできるかを考える」ことが重要と強調しました。

事例紹介Ⅱ「神戸市流 働き方改革」

神戸市の山本章生氏は、神戸市が目指す、市民サービス改革と職員の新しい働き方の二つの観点による働き方改革について講義しました。

また、働き方改革による労働生産性の向上に触れ、そのためには業務のムダをなくすことが必要であるとし、まずは業務を見える化し、「やめる・へらす・かえる」の業務改革を行ったことを説明しました。その結果、紙のムダ削減のための「ペーパーレス会議」や日程調整のムダ削減のため「グループウェア」を導入したことなどを例に、デジタル時代に適した働き方改革についても述べました。

トークセッション

講師3人が、講義内容を補足し、受講者の質疑に答えました。働き方改革の進め方については、まずは協力者や仲間を集めることであるとし、「1人でやるから出る杭は打たれる」「自分の職場にいなければ外部に仲間を求める」といったアドバイスがありました。

セミナーを終えて

自分らしい働き方について、改めて考えるきっかけになりました。講師の実践している働き方改革も、スモールステップで効果を検証し、少しずつ理解を得ることから始まったとの話があり、これから職場でその一歩を踏み出したいと考える受講者の背中を押してくれるセミナーとなりました。

◆本セミナーの講師

合同会社 YUGAKUDO 代表社員
田口　光氏
山梨県山梨市地域資源開発課課長
磯村 賢一氏
兵庫県神戸市行財政局業務改革課課長
山本 章生氏

地域活性化センター副参事
●鈴木 瑛二（鳥取県米子市から派遣）

2021年度　新たな知と方法を生む地方創生セミナー③

教育のデジタル変革を考える

～事例から学ぶICT活用のすゝめ～

地域活性化センターは2021年度新たな知と方法を生む地方創生セミナー「教育のデジタル変革を考える～事例から学ぶICT活用のすゝめ～」を2022年1月21日（金）にオンラインを併用して開催しました。全国各地から自治体職員など27人が参加しました。



参加者の集合写真

講義「教育のデジタル変革を考える～事例から学ぶICT活用のすゝめ～」

情報通信総合研究所の平井聡一郎氏は教育のデジタル変革について講義しました。

平井氏によると、現代の子供は、100歳を超えて生きるといわれ、今までの「教育→仕事→引退」の3ステージの考え方では人生設計が難しいとされています。常に自分をアップデートし状況に合わせてやりたいことや学びたいことを選び、変化に対応していくことが求められ、物事に対しクリエーティブに考える力を身につけることが求められている、と平井氏は指摘しました。大学入試、就職試験においてもデータの分析や自分のプロモーションなど、クリエーティブな能力とICTの活用が必須であり、学校教育においても社会の変化に対応するためのデジタル変革が必要であると強調しました。

事例紹介Ⅰ「子供たちの学ぶ意欲に応え、その力を最大限に伸ばす学びの実現～一人1台端末の効果的な活用を通じて～」

福生市教育委員会の古川裕平氏が福生市のGIGAスクール構想について、福生第六小学校長の榎並隆博氏が同小におけるICT活用事例について紹介しました。

両氏によると、福生市は、国のGIGAスクール構想が示される前の2017年から小学校3年生の児童全員にiPadを配布していました。そのため、GIGAスクール構想における一人一台の端末の整備も早期に完了。専属のICT担当職員の配置や計画的な教員の研修もいち早く行い、ICTを活用した個別最適な学びの提供を目指すことができたと話しました。

福生第六小学校ではiPadを文房具のように普段使いできるようにするため、学年ごとにさまざまな場面で活用。児童同士の意見交流の場や運動会、音楽会のオンライン配信など、学校全体でICTを活用しているということです。

事例紹介Ⅱ「大熊町の教育の取組について」

福島県大熊町教育委員会の増子啓信氏が魅力ある学校づくりについて、大熊町立大野小学校の門馬貞氏が学校教育のDX化について講義しました。

両氏によると、大熊町では東日本大震災の影響で子供の数が減少。子供が通いたい、保護者が通わせたい学校とするため、認定こども園や小中学校が一体となった校舎の建設と、iPadやAI型教材を活用して子供の能力に合わせた教育方法を検討し、魅力ある学校づくりに取り組んでいると解説しました。

大野小学校では、校内全域で無線LAN環境を整備し、教員はGoogleアプリを積極的に活用しているそうです。児童はAI教材「Qubena」（キュビナ）を活用した学習やドリル、デジタル教科書だけでなく、ドローン、プログラミング学習などにも取り組んでいます。

グループトーク、パネルディスカッション

意見交換では、「保護者も同様にデジタル化について学んでいくことが重要である」といった意見がありました。

セミナーを終えて

教育のデジタル化は単なる省力化ではなく、社会の変革に対応する能力を身につけることや、個々の能力に合わせた教育を行うことであると分かりました。

◆本セミナーの講師

情報通信総合研究所特別研究員　平井 聡一郎氏
東京都福生市教育委員会指導主事　古川　裕平氏
東京都福生市立福生第六小学校校長　榎並　隆博氏
福島県大熊町教育委員会主幹兼指導主事　増子　啓信氏
福島県大熊町立大野小学校教頭　門馬　貞氏

地域活性化センター副参事
●川村 僚（青森県田子町から派遣）

センター通信

令和4年度地域活性化センター主催セミナーのお知らせ

地域活性化センターでは、地域を元気にするための新たな知識や発想、交流の機会を皆様にご提供するためのセミナーを実施しています。

令和４年度も次の通り多様なテーマでセミナーを企画中です！ご期待ください！

○新たな地と方法を生む地方創生セミナー（予定）

ハイブリッド型セミナー（東京会場+オンライン開催）を導入したことにより、全国どこからでも受講できるようになりました。

〈東京会場＋オンライン開催〉
6/10（金）「ヘルステック」
7/29（金）「デジタル田園都市構想」
8/ 5（金）「フューチャーデザイン」
10/21（金）「地域通貨」
11/18（金）「子ども食堂」
12/ 9（金）「パブリックスペース」

〈東京会場開催〉
9/15（木）～16（金）「地域力創造大学校®カンファレンス」
1/26（木）～27（金）「地域コミュニティと行政の関わり方」

〈オンライン開催〉
4/27（水）「ローカルベンチャー」
5/25（水）「ロケツーリズム」
6/29（水）「二地域居住」
7/27（水）「高校魅力化」
8/ 3（水）「地域経済循環分析の基礎知識」
9/28（水）「逆プロポが生む新しい官民協創」
10/26（水）「ローカル5G」
11/16（水）「地域活性化起業人」
12/14（水）「公務員の働きがい」
1/18（水）「コミュニティナース」

○地方創生実践塾（予定）

5/27（金）～28（土）「長野県小布施町」　6/17（金）～ 6/18（土）「岩手県紫波町」　6/24（金）～25（土）「群馬県みなかみ町」
7/ 8（金）～10（日）「徳島県美波町」　7/15（金）、 7/23（土）～24（日）「鳥取県米子市」
8/26（金）～27（土）「神奈川県真鶴町」　9/ 9（金）～10（土）「岐阜県飛騨市」　9/30（金）～10/ 1（土）「富山県」
10/ 7（金）～ 8（土）「北海道富良野市」　10/14（金）～15（土）「和歌山県和歌山市」　11/ 4（金）、11/12（土）～13（日）「島根県松江市」
12/ 2（金）～ 3（土）「島根県邑南町」　12/ 8（木）～ 9（金）「徳島県」

【対象者】 地域活性化に取り組んでいる方、地域活性化について勉強したい方（行政職員、一般企業職員、団体職員、首長、地方議会議員、学生など）
【費　用】 受講希望の場合、賛助会員になっていただく必要があります。

※詳しくはセンターのホームページ（https://www.jcrd.jp）をご覧ください。
※延期や中止、オンライン開催への切り替えを行う場合があります。

全国の自治体、地域づくり団体の皆様、お世話になりました

1年間、「地域づくり」の編集委員として活動してきた職員が今春、それぞれの派遣元に復帰します。取材にご協力いただいた皆様、ご寄稿いただいた全国の自治体、地域づくり団体等の皆様、本当にお世話になりました。

各編集委員の名前と派遣元は以下のとおりです。（アイウエオ順、カッコ内は派遣元自治体）

赤松亮（生駒市）、阿多千尋（錦江町）、飯野直美（富士吉田市）、石川奈緒美（上毛町）、浦達也（氷見市）、北川侑子（高知市）、佐藤亜矢子（北斗市）、嶋田拓実（福井県）、鈴木瑛二（米子市）、髙橋弘人（長井市）、野口友大（古河市）、原田悠佑（埼玉県）、丸山大貴（大町市）


後列左から、髙橋、鈴木、浦
前列左から、佐藤、丸山、石川


後列左から、原田、野口、嶋田、赤松
前列左から、飯野、阿多、北川

新編集委員が始動

新年度、「地域づくり」の編集委員として、地域づくりに携わる皆様に毎月1日を待ち遠しく思っていただけるような魅力的な誌面づくりを目指してまいります。どうぞよろしくお願いします。

各編集委員の名前と派遣元は以下のとおりです。（アイウエオ順、カッコ内は派遣元自治体）

石川理（飯南町）、伊藤雄一（小国町）、岩倉竜矢（南砺市）、門脇知史（延岡市）、倉寿和（福知山市）、小菅旭央（小鹿野町）、近藤正哉（三田市）、佐々木茜（栃木県）、妹尾莉菜（広島県）、髙木明大（茨城県）、塚本悠太（上天草市）、友松宏和（四日市市）、長江祥太郎（長久手市）、野坂茉未（六ヶ所村）、原野文来（長崎県）、柚原孝平（飛騨市）


後列左から石川、小菅、近藤、倉
前列左から原野、岩倉、柚原、佐々木


後列左から長江、友松、伊藤、門脇
前列左から妹尾、塚本、髙木、野坂

《連載》 連携団体の取り組み ⑤

一般社団法人IGOコミュニケーションズ／NPO法人芸術と遊び創造協会

地域活性化センターは、地域づくりに取り組む団体のうち、地域づくりは人づくりからというセンターの理念に共鳴する団体と連携協定を締結し、相互の職員交流や、センター職員のインターン派遣、共同事業等を実施しています。これにより、人材育成のノウハウを共有し、相互の発展と地域社会への一層の貢献を目指します。

連載5回目の今回は「一般社団法人IGOコミュニケーションズ」と「NPO法人芸術と遊び創造協会」です。

（企画グループ）

●一般社団法人IGOコミュニケーションズ

囲碁で多様なつながりを活性化



一般社団法人
IGOコミュニケーションズ
●原　安喜子

私たちは、誰にでも簡単にすぐできる囲碁「結碁（ゆいご）」を使って人と人をつなぎ、多様な人々のコミュニケーションを活性化していく取り組みをしています。「結碁」は、囲碁の初歩のルールだけを取り入れたもので、幼児でも30秒の説明ですぐ楽しめる簡単なゲームです。囲碁をした経験のない人、年齢、言語、文化の違い等関係なく楽しむことができます。

「結碁」で多様な人々のコミュニケーションが活性化し、さまざまな化学反応が起き、多様性の融合が生まれてくることは、より良い人間関係や環境づくりの基になっていくと考えています。

この活動は、囲碁棋士の故安田泰敏九段が半生をかけて、全国各地、海外を飛び回って多くの人々に伝えてきました。

「結碁」を伝えに「どこでも」

「結碁」では、保育園から大学、福祉施設、病院、公共機関、企業と、どの場所に行っても同じ内容のことをします。保育園に行くと、子どもたちに30秒程のルール説明をし、すぐに囲碁大会を始めます。1回の対局が終わったら、別の人を誘って対局をします。あっという間に先生も子ども達もワーワー言って楽しい囲碁大会になります。

私たちが大切にしていることは、

①皆同じ目線で向き合う
②相手を尊重する
③教えない
④皆の気づきや考えを大切にし一緒に考える

です。

これらのことを大切にすることで、年齢や立場、言語が違っても、お互いに学び合い、より良い関係性が結べるのではないでしょうか。

保育園や学校では、園児・生徒さんとのグループワークの後、先生方との振り返り、研修会を大切にしています。子どもたちの姿を見て、大人が気付くことがたくさんあります。

以前、市町村との共同事業で3つの公立保育園で1年間「結碁」の取り組みをしたことがあります。

園児が先生になり、家族や地域の大人に「結碁」を伝えるという内容です。子どもが大人に一生懸命教える姿に、お父さんお母さんも地域の大人も関心を持たずにはいられません。働きかけができていなかった保育園でも、園長先生が伝え自主的に取り入れてくださいました。翌年は、近隣の民間保育園、地域の大人も巻き込み、「結碁」交流会をしました。地域で子どもを育てるという意識が薄れる中、良いきっかけづくりになったのではないかと思います。

現在は、人と接することがままならない中ですが、オンラインでの交流も国内外と深めています。地域活性化センターの人材養成塾でも講座をしていますが、派遣元で活用している事例もあります。

多様なつながりが活性化されていくことは、より良い人間関係、環境づくりの基になっていくと思います。世の中に大きな変化が起きている今こそ、さまざまな人が力を合わせて一緒に生き抜いていくという意識が大切なのではないでしょうか。



ミャンマーにおける
ANA との社会貢献活動



東京おもちゃ美術館での木製囲碁



文京区でのイベント

●NPO法人芸術と遊び創造協会

東京の森の中、木のおもちゃ美術館で地域づくり



NPO法人芸術と遊び創造協会
木育推進事業部
●髙野　祥代

NPO法人芸術と遊び創造協会は、木育推進の一環として、自治体が地域の宝をモチーフにした地産地消の木製おもちゃを誕生祝い品として贈るウッドスタート事業とともに、姉妹おもちゃ美術館事業を行っています。これは、日本各地の豊かな自然とその土地に伝わる文化を、おもちゃや遊びを通して受け継ぎ育む空間として、姉妹おもちゃ美術館設立の監修を行うものです。本稿では、ウッドスタート宣言をし、檜原森のおもちゃ美術館の設立に至った東京都檜原村の実践をご紹介します。

「檜原村トイビレッジ構想」を推進

2014年、檜原村はウッドスタート宣言をしました。そのきっかけとなったのは、村の林業会社の代表が村長へ提案した「檜原村トイビレッジ構想」。村の面積の93％を占める豊かな森林資源を生かして木材産業、木工業を活性化するとともに、おもちゃ美術館をつくることで地域外からも人を呼び込み、「日本一有名な木のおもちゃの村にしよう」というビジョンでした。村長は東京おもちゃ美術館へ実際に足を運び、赤ちゃんから高齢者までが木の空間の中で楽しそうに過ごす様子を見て、「子どものときから木に触れる環境をつくることで、木の良さが見直される」と、檜原村だからできる木育を推進すべくウッドスタート宣言をし、「檜原村トイビレッジ構想」が村の方針として示されました。

村ぐるみでつくる木造建築と木のおもちゃ

おもちゃ美術館の建設にあたっては、村役場が檜原村木材産業協同組合と連携しながら、檜原産の木材（スギ・ヒノキ・サワラなど）を確保し、伐採・製材・乾燥などを計画的に進めました。地域の木材をふんだんに使ったおもちゃ美術館は、檜原村だからこそ実現できることです。さらに、隣接地には、おもちゃ工房も新設され、檜原村の木でできたおもちゃが美術館で実際に遊ばれ、館内のショップで販売される循環が生まれています。



檜原森のおもちゃ美術館と
おもちゃ工房





檜原森のおもちゃ美術館　館内の様子

地元の人と地域外の人の力

檜原森のおもちゃ美術館の運営法人は、館が所在する檜原村小沢地区の出身者であり、施設建設地にもともとあった旧北檜原小学校の卒業生たちが中心となり、「地域をもっと活性化していきたい」という思いを持って、新しく立ち上げられました。運営にあたっては、東京おもちゃ美術館が、経験やノウハウを提供しながら伴走支援をしています。

そして、スタッフとともに、おもちゃ美術館の運営を支えるのは「おもちゃ学芸員」。開館の約1年前から4回の養成講座を開催し、130人以上が集まりました。半数以上は村外から活動に来る人たちだったため、村内の林業施業地から製材所、木材加工の現場をめぐるスタディツアーを開催。地元の人では気づかない村の魅力を、地域外のおもちゃ学芸員が熱く語ることも多く、ツアーで見聞きしたことを来館した親子にいきいきと話すおもちゃ学芸員の姿も見られます。



おもちゃ学芸員出発式にて

2021年11月3日にグランドオープンを迎え、11月の1カ月間で5000人以上の方が来館。実に村の人口の倍以上が村に訪れたことになります。地域への誇りと愛を持って運営されるおもちゃ美術館誕生を機に、新たな人の流れやつながりが生まれており、木材産業・観光産業にも寄与していく「檜原村トイビレッジ構想」がまさに始動しています。



スタディツアーの様子

首長の思い
column



共に創り、未来へつなぐ

～すべては市民と、その未来のために～

福岡県飯塚市長　片峯　誠

飯塚市は、福岡県の中央に位置し、南北は遠賀川流域平野として開かれ、東西は山々に囲まれた自然豊かな都市です。江戸時代には長崎街道の宿場町として、明治時代以降は日本の近代化を支えた筑豊炭田の中心地として発展し、現在は三つの大学を有する文化性、創造性を備えた情報産業都市として位置づけられ、高度な研究開発機関と連携した人材育成にも力を入れています。市内の大学や企業は、情報産業におけるブロックチェーン技術で日本をリードするほどの活躍を見せています。本市もこれに連携し、取り組みを強化するため、昨年11月には「飯塚市ブロックチェーン推進宣言」を行いました。かつて日本を支えた「石炭のまち飯塚」が半世紀の時を経て、日本を支えるエネルギーとなる「ブロックチェーンのまち」として進化し、日本の経済の発展に貢献していくものであると考えております。

さて、昨年、一昨年は、私たちの生活に大きな影響を及ぼした新型コロナウイルスの感染拡大防止と経済対策を市政の最優先課題として、迅速かつ着実に実施してまいりましたが、そのような中でも「すべては飯塚市民と、その未来のために」という思いのもと、市内外の皆様に住む場所、働く場所、子どもを育てる場所として選んでいただけるよう、飯塚の価値をこれまで以上に高めるため、本物志向・未来志向のまちづくりに積極的に取り組んでまいりました。

経済面では、国道201号八木山バイパスの4車線化が決定し、大型ショッピングセンターをはじめ、多数の企業誘致が実現いたしました。また、市内企業の努力の成果として、令和2年度の本市におけるふるさと応援寄附金（ふるさと納税）は過去最高の43億7000万円に達し、福岡県内60市町村中1位となりました。令和3年度もそれを上回る実績を見込んでおり、今後の本市における経済活動は飛躍的に高まるものと期待しております。

福祉・健康に関する取り組みとしましては、スポーツツーリズムの核となる施設として、ホテル棟と自然体験が楽しめるグランピングエリアを備えた新施設「いいづかスポーツ・リゾート」が好評をいただき、毎年4月に開催している飯塚国際車いすテニス大会では、市内の企業、各種団体、学校、そして個人の皆さんに至るまで、一体となって他地域から訪れた方々を心温かくお迎えし、大会を支えていただいております。スポーツ活動の中心となる新体育館は、令和5年3月の開館を目指して建設を進めております。プロスポーツの試合や九州大会規模の大会開催も可能となり、施設を核とした集客を進めていくことにより、交流人口を拡大し、本市のみならず筑豊地域全体にその効果を波及させ、地域の活性化につなげていきたいと考えております。また、市民の皆様が、いつまでも健康を維持し、元気であり続けるための取り組みとして、健康ポイント事業をはじめ、運動習慣化事業やフレイル予防事業を実施しております。

子ども達の教育においては、協調学習やオンライン英会話、AIロボットを使ったプログラミング教育などに取り組み、小中一貫教育とともに「教育先進地域」として注目いただき、姉妹都市である米国サニーベール市との国際交流など未来を見据えた対応も図っています。取り組みの成果として、市内小中学校の学力が向上するとともに、少子化で人口が減る中、市立小学校に通う児童数はここ10年で1・5％増加しております。

市民生活環境面では、平成30年7月豪雨による浸水被害を受けて国・県・市が連携し、市内の河川改修等を実施しており、本市にとって長年の課題でありました河川の浸水に対する安全性の向上が図られることとなりました。

本市としましては、今後も「共に創り、未来へつなぐ」を合言葉に、ふるさと飯塚を次の世代に誇りをもって引き継げるよう市民の皆様とともに歩みを進めてまいりたいと考えております。市民の皆様とその未来のため、「進化を続ける元気な飯塚市」「支え合い（愛）　助け合い（愛）I（愛）がつながるIizuka」の実現を目指し、取り組みを進めていきたいと思います。

手前みそですが…

神奈川県

湯河原町 278



人を癒して1200年 湯河原

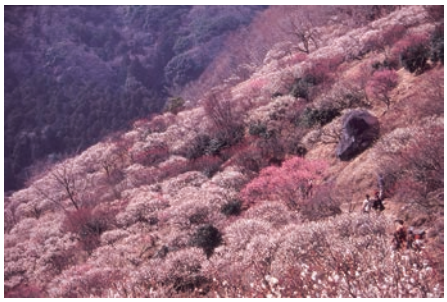
湯河原町は、神奈川県の西南端に位置し、横浜から60㌔、東京から90㌔と大都市の近くにあります。四季を通じて温暖な気候に恵まれ、海、山、川などのかけがえのない自然環境や、史跡、産業、景観など、歴史文化の香り漂う温泉観光地です。

湧き出る温泉は大変上質な泉質のうえ、効能にも優れており、万葉の時代から、現代にいたるまで、人々を癒し続けてまいりました。その評判によって、著名な政治家・軍人・文人墨客が多数訪れ、湯河原温泉は多くの文学作品に取り上げられております。

■こごめの湯

早い時間からゆっくり過ごすにも、ハイキングや散策後に温泉に浸かって帰るにも使い勝手の良い町営の日帰り温泉施設です。弱食塩泉のやさしい泉質は身体を芯から温め、心と万病にじんわりと効きます

情趣あふれる温泉郷ならではの、豊潤な自然と、出迎える人情に触れ、「癒し」の時間を心ゆくまで味わえる町です。



■湯河原梅林「梅の宴」

雄大な幕山の自然を背景に約 4000 本の紅梅・白梅がさながら『梅のじゅうたん』のごとく咲きほこり、園内はほのかな梅の香りに包まれます



■万葉公園 湯河原惣湯 Books and Retreat

森を感じながら、湯で緩み、食で満たされ、本に没頭する。樹々の間や川のほとりに点在するテラスで、思い思いに過ごす。そんな豊かな体験ができる場所です



■湯河原海水浴場（吉浜海岸）

東西 450㍍のワイドパノラマ！　小さいお子さんがいるファミリーにも安心。家族みんなで海水浴を楽しむにはうってつけの思いっきり遊べる広々ビーチです



■湯河原駅前大屋根広場

新国立競技場も手がけた隈研吾建築都市設計事務所の設計による「木のぬくもりと湯けむりを感じるあたたかな駅前広場」です



■城願寺・びゃくしん

創立 800 年の土肥実平の菩提寺。国指定天然記念物にも指定された、推定樹齢 900 年を誇るびゃくしんの名木がそびえ立つ湯河原のパワースポットです



■町立湯河原美術館

現代日本画家・平松礼二の作品をはじめ、日本画の大家の竹内栖鳳、洋画の巨匠の安井曾太郎など、湯河原にゆかりの画家の作品が楽しめる日本庭園を併設したレンガ造りでおしゃれな美術館です

地域づくり４月号

2022 年 4 月 1 日発行　編集・発行＝一般財団法人地域活性化センター
東京都中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル 13 階 電話03-5202-6131(代)
https://www.jcrd.jp/　印刷・製本／株式会社太平印刷社

法律で許可された場合以外に本誌からの無断転載を禁止します
落丁・乱丁はお取り替えします。編集室（03-5202-6139）E-mail：hensyuu6139@jcrd.jp まで、ご連絡下さい。

地域活性化センターからのメールマガジン登録はこちら

地域づくり4月号（通巻394号）
令和4年4月1日
一般財団法人 地域活性化センター発行


宝くじ桜


一輪車


ドリームジャンボ絵本

宝くじは、

図書館や動物園、学校や公園の整備をはじめ、少子高齢化対策や災害に強い街づくりまで、さまざまなかたちでみなさまの豊かな暮らしに役立っています。


救急普及啓発広報車


遊具



移動採血車


青色回転灯パトロール車



下水道啓発パンフレット


自然公園案内映像展示設備

一般財団法人日本宝くじ協会は、宝くじに関する調査研究や公益法人等が行う社会に貢献する事業への助成を行っています。

一般財団法人 日本宝くじ協会
https://jla-takarakuji.or.jp/

2022
4
ISSN 1340-8917



国酒による地域活性化

地域づくり
特集編

目 次　表紙裏　グラビア

2~5　基調論文／小関敏彦
酒造りは地域のプライドを表現しているか

6~7　北海道東川町／西村竜輝
大雪山の麓のまちへ酒蔵ごと移転

8~9　新潟県佐渡市／尾畑留美子
地域の未来へサステナブルな酒造り

10~11　富山県富山市／編集室
現代の“みゃあらくもん”

12~13　長野県中野市／関　晋司
先端技術の水による伝統の酒づくり

14~15　岐阜県飛騨市／渡邉久憲
日本酒をエンターテインメント化する

16~17　兵庫県神戸市／植田尚子
酒文化の継承から森づくりまで

18~19　鳥取県若桜町／太田章太郎
日本酒造りで、田んぼを守り、つなぐ

20~21　山口県萩市／澄川宜史
王道の日本酒づくりで「醇道一途」

22~23　徳島県三好市／中村盛彦
酒とともに地域づくり

24~25　宮崎県都城市／章　性民
地域と共に発展するローカルブランドの構築

26~27　鹿児島県霧島市／笹山　護
特徴ある新しい芋焼酎造りへの挑戦

28~29　沖縄県／相澤常滋
島酒から世界に誇れるスピリッツへ

30~33　副基調論文／平出淑恵
『SAKEから観光立国』

2022年4月1日発行　編集・発行＝一般財団法人地域活性化センター　©2019 jcrd.jp
東京都中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル13階 電話03-5202-6131（代）https://www.jcrd.jp/　印刷・製本／株式会社太平印刷社

本誌は、宝くじの社会貢献広報事業として助成を受け作成されたものです

国酒による地域活性化

若者の酒離れや酒類の多様化で、国酒（日本酒、焼酎）の消費量は減少傾向が続く。これを打開するため、各地の酒蔵はさまざまな取り組みを進めている。地域住民との交流やまちづくりとの連携などにより地域での存在感を増している事例を特集する。



2 新潟県佐渡市（p8-9）
廃校を再生した学校蔵では酒造り体験できる



1 北海道東川町（p6-7）
公募に応じた三千櫻酒造が移転し、公設民営の酒蔵が落成





4 長野県中野市（p12-13）
「sakefeti」のイベントでは長い行列ができる（2019年）



3 富山県富山市（p10-11）
富山市の日本酒愛好家グループ「富山真酒の会」を主宰する村田さんとみゃあらくもん



6 兵庫県神戸市（p16-17）
白鶴酒造資料館の様子



5 岐阜県飛騨市（p14-15）
蔵まつりでは、杜氏自ら先頭に立って接客



8 山口県萩市（p20-21）
2013年7月水害による壊滅的な被害の後に建てた新蔵



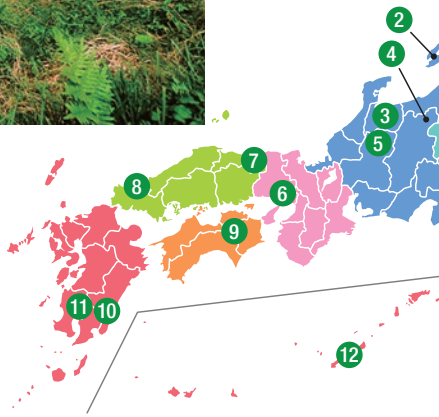
7 鳥取県若桜町（p18-19）
酒米の生産者が記された「辨天娘」の裏ラベル



10 宮崎県都城市（p24-25）
焼酎粕などをリサイクルするバイオガスプラントと、社用車「さつまいもEV e-imo（イーモ）」



9 徳島県三好市（p22-23）
地元の愛好家のための酒
「おでんでん」の米を作る棚田





12 沖縄県（p28-29）
中核人材育成事業の実習でチョコと泡盛の相性を検討する



11 鹿児島県霧島市（p26-27）
大正時代に使われていた「蔓無源氏」の芋畑で試し掘りをする

国酒による地域活性化

酒造りは地域のプライドを表現しているか

―新しい時代の日本酒の表現力について―



山形県酒造組合特別顧問
● 小関 敏彦

私が所属していた山形県工業技術センターの醸造部門が２０１３年２月に「２０１２年度・地域づくり総務大臣表彰」の栄誉を受けた。この賞は「地域をより良くしようと頑張る団体、個人を表彰することにより、地域づくりへの情熱や想いを高め、豊かで活力ある地域社会の構築を図ること」を目的としてはじまった。その一部門として、２０１２年度から地域づくりに貢献した特色ある試験研究機関を表彰する「試験研究機関表彰」が創設され、その第１号（全国で５機関）の表彰を受けたのであった。以下、そこに至る本県の取り組みを中心に記してみる。

「吟醸酒（以後、純米吟醸酒も含めて吟醸酒と記す）を中心とした高級酒を製造販売すること」という本県酒造業界が目指す方向性が形成されたのは１９８０年代の中頃だった。当時は日本酒の消費減少が常態化し、さまざまな新しいアルコール飲料や飲酒形態が登場するなど変化の激しい時期であった。先進的なメーカーや新潟県等が中心となった地酒ブームが起き、また、宮城県のように「純米酒の県」宣言を行い県全体としての方向性をアピールするところも出てきた。それまでの級別（注１）とは異なる酒質本位の高品質化路線が敷かれ始めた頃である。

本県のこれまでの主な取り組みを表１に示す。本県酒造業界が躍進する礎となったのは１９８４～１９８７年に挙げる３事業だと考えている。

酒造好適米の開発

本県オリジナルの酒造好適米の開発と酒米の作付け振興を図るため、県・集荷団体（現ＪＡ等）・酒造組合が協力して１９８４年に酒造適性米生産振興対策協議会が設立された。作付け振興と収量等についてはＪＡと県が中心となって調整し、また、県内各地に酒米研究会を立ち上げ地域に最適

筆者プロフィール

小関 敏彦氏
（こせき・としひこ）

山形県産酒スーパーアドバイザー、山形大学客員教授、山形県酒造組合特別顧問、山形県ワイン酒造組合顧問。1956 年生まれ、山形県川西町出身。1978 年新潟大学農学部卒、2 年間の民間会社経験後、1980 年山形県庁入庁。工業技術センター酒類関連部署に勤務し、さまざまな原料米や低アルコール清酒の開発等に従事。2016 年工業技術センター所長で退任。文中の賞の他に 2013 年日本酒造組合中央会「石川記念基金奨励賞」、2017 年「山形県科学技術賞」を受賞。

な栽培法の学習や技術交流を行った。酒米研究会は県内全域の15カ所に存在し、それぞれが県の農業技術普及課等と密接な関係を築いており、会員が圃場を視察したり、農業技術普及員の指導を受けたりしながら施肥時期や刈り取り時期の判断等を行っている。

同年から県の水田農業研究所では酒造好適米の育種を開始し、工業技術センターでは米の分析や試験醸造等により開発米の酒造適性を確認するという作業を継続して行い、これまでに吟醸酒用「出羽燦々」、純米酒用「出羽の里」、（純米）大吟醸酒用「雪女神」等を開発している。最初にデビューした「出羽燦々」発売の際は、国内市場により強くアピールするために原料米だけでなく、酵母は山形酵母、麹菌はオリーゼ山形と、すべての原材料を県オリジナルのものを使用するような規格を設定し、加えて審査を通過したものだけを純米吟醸酒「DEWA33」として発売した。酒造組合が主体となり、県内外での発表会や試飲会の開催等に継続して取り組んだ結果、販売量は順調に増加した。「DEWA33」の成功が県産酒の知名度向上に大きく貢献したのだった。

また、酒米の生産振興と栽培技術の向上を目的に酒米コンテストを2001年から行っている。最初は「美山錦」（注2）、「出羽燦々」の2品種を対象に、2008年から「出羽の里」、2017年から「雪女神」が加わり、それぞれの品種の1位～3位の栽培者に、山形県知事賞、全農山形運営委員会長賞、酒米協議会長賞を授与している（今年から順にゴールド、シルバー、ブロンズ賞となる）。

表1　本県酒造業界の取り組み内容

1978年　中小企業技術者研修（6日間）が開始される。（42回開催）
1984年　山形県酒造適性米生産振興対策協議会の設立
1986年　「山形讃香」の発売開始
1987年　山形県研醸会設立；2022年現在46社，99名の会員
1996年　純米吟醸酒「DEWA33」の発売開始
2001年　新「山形讃香」発売開始 、高リンゴ酸酒の試醸・販売
2002年　高チロソール清酒（苦味）の試験醸造
2006年　「山形100号」（出羽きらり）の試験醸造
2009年　純米酒「出羽の里」の山形セレクション発売開始
2012年　発泡酒「Sparkling Y」発売開始
2014年　MLF純米酒発売開始（ライセンス獲得）
2016年　純米大吟醸酒「雪女神」発売開始 「GI山形」スタート
2020年　「山形県産米100%」 GIスタート
共同研究開発
1982年　リゾプス菌使用の高酸味濁り酒の試作・生酒発売
1988年～1991年　低アルコール清酒の開発（後の「山形清々」）
1999年　「山形清々」が日本醸造協会「伊藤保平賞」受賞
1998年～2003年　地域結集型共同研究事業（ライセンス獲得）
2007年～2008年　地域資源活用型研究開発事業
「出羽の里」とコク酵母による発泡酒

「山形讃香」の開発

次にあげるのが1986年に県の補助事業により県と酒造組合が協力して大吟醸酒「山形讃香」を発売したことである。吟醸酒立県を目指すといっても市場における大吟醸酒を含む吟醸酒自体のシェアはわずかなものであった。そこで本県を代表するブランドとして「山形讃香」を開発し販売したのである。内容は酒米の最高峰と言われる山田錦（兵庫県産）の精米歩合40％以下を使用した大吟醸酒で、なおかつ合格率20～30％という鑑評会（注3）の金賞受賞確率とほぼ同等の厳しい審査を行い、合格したものを販売した。当時の大吟醸酒は、鑑評会での金賞を目指すために製造するものがほとんどで、商品化を意識して製造するメーカーは少なかった。ところが「山形讃香」が販売されると、優れた大吟醸酒を造れば販売できるということになり、本県の大吟醸酒の製造技術は飛躍的に向上することになった。販売は東京、名古屋と本県の有名百貨店1店舗ずつで行ったのだが、発売当初は官用の需要も多く、供給が追い付かない時期もあった。

また、2001年に「山形讃香」の内容変更も行った。当時の県産酒は「DEWA33」等の成功で吟醸酒の販売量は県内外でも順調に増加していた。ある県産酒の愛飲家から「何故山形県には出羽燦々などの優れた酒米が有るのに山形讃香は山田錦なのですか？」という疑問（クレーム？）が投げかけられた。将来の県産酒はテロワールを意識した酒造りになると予想し、オリジナルの酒米開発や産地形成、杜氏制度に頼らない技術者育成等に尽力していたつもりであったが、酒造業界のそれまでの常識（山田錦は最高の酒米である）に我々が侵食されていたのである。即座に検討会が開催され、原料米を出羽燦々とし大吟醸酒を純米大吟醸酒へ変更した。

なお、「山形讃香」はクラウドファンディングでの支援を頂きながら今年の3月にリニューアルする。原料米に酒米コンテストで上位3位以上の「雪女神」の精米歩合35％だけを使用し、前年製造した「雪女神」純米大吟醸酒の市販酒審査会での上位2社（需要に応じて3社まで増やすことも想定）が製造することとし、本数を限定して発売される。

山形県研醸会の設立

原料米開発のフレームが作られ開発が継続化

し、創造的な製品を吟醸酒の市場に送り込み成果が出始めてきた。そして最後に必要なことは技術と人ということになる。１９８５年前後の県内における製造責任者（杜氏）の構成は岩手の「南部杜氏」が約3割で、その他は自社杜氏だった（現在は自社杜氏１００％）。また、本県の特徴として自社杜氏の約半数がオーナー系の杜氏ということがあげられる。

大きな杜氏集団を持つ地域は、講習会等を通して技術の集積をはかることにより酒造技術が向上すると言われていた。そこで１９８７年に県内の製造責任者を中心に「山形県研醸会」を設立し、会員相互の交流や学習活動を盛んに行うようになった。現在は46社、99人の会員で運営している。会には3つの研究班があり、酒造りの閑散期（5月～9月）に工業技術センター職員の指導を受けながらテーマごとに研究活動を行う。第1班は酵母研究班で、求める特性を持つ酵母の開発を行っており、これまでに10種類以上の実用酵母を開発している。第2班は麹と酒米研究班である。酒造時にサンプリングし凍結保存した各蔵の麹の分析を行い、解析を加えながらデータをメーカーに示す作業と収穫直前に酒米圃場視察を行い、宿泊しながら栽培農家との技術交流をはかることなどに取り組んでいる。

第3班は市販酒研究班で、貯蔵熟成の条件が酒質に与える影響やさまざまな資材の試験などを分析し会員に報告している。特に新しい資材等の良否については、班内で試験しそのデータを基にして複数の班員が一気に実用試験を行うため短期間で判断がつくようになっており、県内への波及も迅速なものになる。これは資材等のメーカーにすれば嬉しいような怖いようなシステムであるが、このシステムを良として活用するメーカーも出ている。

工業技術センターの役割

現在の本県酒造業界の礎になっていると思われる事業について述べてきたが、どの事業にも工業技術センターの酒類関係職員が直接・間接的な立場で参加している。特に山形県研醸会では、三つの研究会に最低各1人がメンバーとして加わって会の運営や研究内容の企画に参加し、技術交流や情報交換を行い、酒造現場の技術者と同じような感性を持てるよう努力している。

新しいアルコール飲料の開発

日本酒の飲酒時のアルコール濃度は醸造酒の中で最も高いと言われており、近年の世界的な健康志向（低アルコール化）から取り残される危険を感じている。また、日本酒の味わいについても、従来の甘口・辛口の表現だけではワインの世界（日本酒は世界市場の中では白ワインの分類に入れられる）に太刀打ちできないと考えていた。低アルコール日本酒を開発するため、表1中の緑文字で示すさまざまな県単独事業や国の補助事業に取り組んできた。ほとんどの事業は産学官共同研究であり、県内の酒蔵からも研究員を派遣して工業技術センターにおいて共同で開発に取り組んだものであり、複数のライセンスや日本醸造協会〝伊藤保平賞〟などを獲得している。

以上のような事柄が評価されて総務大臣賞を受賞したと思われるが、総務省の評価は以下の通りであった。

・地元特産品を中心に、人づくりまでつなげ、成果を上げている点を高く評価。
・オール山形オリジナル志向は蔵元だけでなく、県民から高い支持を受けている。
・酒類飲料の販売競争が激化するなかで、人づくり、米づくり、酒づくりを掲げて、県内蔵元とセンターが一体となって取り組んだ活動は見事であり、高く評価できる。
・工業技術センターの試験研究機能とコーディネート機能を活用し、県内蔵元の活性化と新製品開発を達成した。

これまで記した取り組みの他に本県の酒造業界に大きな影響を与えたものとして、中小企業技術者研修（現・製造企業技術者研修）がある。国内の有力杜氏から酒造技術を、国内外の有力卸・酒販店・飲食店からは市場動向を学び、きき酒訓練や機器や資材の紹介等を年間36時間にわたり行う講習で、42年間継続して行っている（近年2年間はコロナにより未開催）。また、全国新酒鑑評会のプレ審査として国内約１８０社が参加し、鑑評会とほぼ同じ方法で審査会を行い、自社の出品予定酒の客観的な位置確認や審査員からのコメント等をきくことが出来る審査会を２００２年から継続している。主に東北の酒蔵の参加が多いのだが、これらの影響もあり16年間連続で東北地区の金賞受賞数は1位である。

県産酒の輸出について

本県は１９９８年から本格的に清酒の輸出に取り組み始めた。最初は米国やアジア中心に市場調査や商談会を行った。それと同時に全米日本酒歓評会への出品やＩＷＣ（インターナショナルワインチャレンジ）への出品等も積極的に行い、国による嗜好の違い等について学んできた。県産酒の輸出数量は1998BY（Brewing Year の略で7月から翌年6月までを示す）の６７２２㌔㍑から年々増加し、20年後の2018BYには49万５９７８㌔㍑と70倍以上になった。さすがに2019BYはコロナ禍の影響が大きく初めて対前年比マイナスを示したが、アジア地区の早いコロナ禍からの脱却等で需要が伸び、翌年の2020BYは2018BYを上回り、2021BYでは途中経過であるが対前年比１５０％前後の高い伸びを示している。

本県では２０１６年に日本酒部門のＧＩ（地理的表示）で「ＧＩ山形」を県単位で初めて認定された（昨年8月はワイン部門の「ＧＩ山形」を認定）。その後さまざまな補助事業等の支援を受け、海外でのセミナーや商談会を数多く行ってきた（コロナ禍ではＷｅｂによる開催となっている）。その成果もあり県単位の輸出量は東北では1位になっている。ワインを多く飲まれている国ほどワインの格付け等に慣れているためＧＩに対する理解が進んでおり、商談を行いやすい環境となっているようだ。全米日本酒歓評会とＩＷＣにおけるこれまでの県産酒の成績を表2と表3に示す。県産市販酒の高い評価が示されている。

県産酒の将来

日本酒は全体では長期低落傾向であるが、吟醸酒や純米酒等の減少は少なく伸びを示しているものもある。我々業界では吟醸酒や純米酒等を含む高級な日本酒を特定名称酒と呼び、それ以外を普通酒と呼んでいる。日本全体では普通酒の比率は66％であるが、本県のそれは16％となる（２０２０ＢＹ）。私がこの業界に入った時はどの県も主力は普通酒であり、単純に販売量を競っていた。しかしながら、周囲の先進的な県やメーカーの影響を受け、将来は吟醸酒立県になろうと長年にわたり努力を継続してきた結果、本県の日本酒業界は一般的な地域とは異なる構造になってきた。日本酒が世界に打って出るにはテロワールの概念が必要であり、本県でそれを実現するためには約40年という時間が必要であった。途中「和食のユネスコ文化遺産」指定や「ＧＩ」制度の整備などの追い風もあり、海外への進出も順調に進んだと感じている。

１９９８年に米国へ市場視察に行ったとき、当時の共同貿易（株）の金井紀年社長から「カルチャーを背負っていない日本酒は魅力が弱い。カルチャーを背負った日本酒を売りなさい」というアドバイスを受け、２００５年には台湾の星坊酒業の須家寧社長からは「お酒だけでなく山形全体を持ってきて下さい」という話も伺った。今思えばこれまでの取り組みは、お二方が求めていたものを表現するためのものだったような気がする。文化とは大衆性があることも大事だし、深い奥行きがあることも大事だと言われる。県産酒は将来とも山形のテロワールを十分に表現し、そのおいしさで飲み手から評価されるような日本酒であり続けてもらいたいと願っている。

表２　全米日本酒歓評会（都道府県別金賞受賞数の順位）

13回1位（2008~2018までは11年連続）　○は2位

	第21回	第20回	第19回	第18回	第17回	第16回	第15回	第14回	第13回	第12回	第11回
	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011
山形	14	16	(17)	22	23	23	21	18	13	19	15
兵庫	5	9	1	7	3	1	5	(10)	3	2	4
福島	7	8	6	6	10	8	7	6	(8)	(9)	(11)
福井	1	3	5	6	6	(9)	7	9	6	6	7
青森	(13)	(10)	10	5	4	5	3	3	2	4	5
宮城	12	4	19	4	5	1	5	3	3	1	5
新潟	9	3	5	4	(11)	8	(10)	9	4	6	2
高知	7	5	13	(12)	4	0	1	0	1	0	0

表３　IWC 県別ゴールドメダル獲得数（15 年間）

単位：個

山形県	長野県	秋田県	新潟県	福島県	広島県	栃木県	茨城県	宮城県	佐賀県
78	52	40	35	34	32	31	25	24	23

注１　各国税局ごとの審査会を通過したものが特級酒や１級酒の表示が出来る高級品になっていた。審査会を受けないものはすべて2級酒の表示であった。

注２　美山錦は長野県原産であり、本県オリジナルの酒米が出来るまで県産の酒造好適米の確保と作付け振興を図るため、県が導入した品種である。美山錦は来年のコンテストから外れることが決定している。

注３　酒税法内で認めるすべての技術を駆使し蔵の最高技術の大吟醸酒で品質を競うもので、製品化の必要が無い。特に4～5月に開催される全国新酒鑑評会が有名である。

1 北海道東川町

大雪山の麓のまちへ酒蔵ごと移転
―1877年創業の三千櫻酒造―



東川町産業振興課農林業振興室主事 ● 西村 竜輝

◆◆◆ 地下水で暮らすまちの希少価値

北海道最高峰である大雪山国立公園の麓にある東川町は開拓以来ずっと上水道がなく、全国的にも珍しく、北海道でも唯一の地下水で暮らしている町です。大雪山の雪解け水が長い年月をかけて地中に染み込み、まちを巡って水田を潤し、大自然の恵みを町の住民がおすそ分けしてもらっているのです。

東川町で暮らす人々は、生活用水としてこれを利用しており、天然のおいしい水で育った農作物は格別です。また、豆腐や味噌等東川町の地下水を使い、本物の味を追求した加工品や飲食店もまた水の恩恵を受けています。

そんな東川町も以前は町全域に上水道を敷設する議論がありました。東川の南端を流れる石狩川水系の忠別川で多目的ダムの工事が進んでいるときに住民アンケートを実施しました。結果は半数以上が「上水道は必要ない」と答え、「今は必要ない」という答えも全体の約20％あり、両方合わせると約8割の方々が「今は上水道が不要」という結果になりました。こうした結果と水質検査でもまったく異常がなく整備の必要性がないのでやめた経緯があります。2004年には水源を「大雪旭岳源水公園」として整備し、2008年には環境省の「平成の名水百選」に選ばれました。人が当たり前のように暮らしているとその良さに気付かない最たるものが「水」と「空気」であり、天から降り注がれた雪が地下に浸透した水で暮らす現在の東川の文化はかけがえのない希少価値であることを再認識しています。

◆◆◆ 公設民営酒造誕生の経緯

2020年11月7日、東川町に初の酒蔵が誕生しました。全国でも珍しい公設民営型の酒蔵で、東川の豊かな天然水と主要農作物である「米」を活かして新たな特産品を作りたいと、町が酒蔵施設を建設し、運営会社を公募しました。そしてその呼びかけに答えていただいたのが、岐阜県の2013年7月水害による壊滅的な被害の後に建てた新蔵でした。

1877年創業の三千櫻酒造は、家族経営の小規模な酒造ながら、一世紀半にわたって岐阜県の中津川で地酒「三千櫻」を作り続けてきました。この度慣れ親しんだ故郷を離れ、遠く離れた東川町へ蔵人や家族とともに蔵ごと移転するという大胆な決断をしていただいた背景について、自ら杜氏も務める六代目社長の山田耕司さんは、「創業以来使ってきた土蔵は老朽化が激しく、改修もできない状況と併せて地球温暖化の影響により、岐阜の地で安定した酒を作り続けることが難しくな



大雪旭岳源水公園

ってきており、１００年先まで三千櫻を残し伝えるために考え抜いて選んだ答えが『移転』という道でした」と語っています。

すでに数年前から移転先の候補として北海道があった中で、山田社長は実際に東川町の取り組みを知ると現地を訪れ、「いい水と米、寒冷な気候は酒造りに最適で、何より町職員や町の人々の熱意、行動力がよそとまるで違うのを感じ、ぜひ一緒に酒を作りたいと強く思った」とすぐに心を決めていただきました。

◆◆◆ 環境が変わっても酒は三千櫻

いい水と米があればいい酒ができるという単純な話ではありません。酒づくりで重要となるものが水の硬度で、硬度が高いほど水中のミネラルが多く、酵母が活性化して発酵が進みやすくなります。岐阜県中津川の水は硬度８の超軟水で醸造に時間がかかりアルコール度数も上がりませんが、原酒で飲める酒という三千櫻の方針に合っていました。一方、東川の水は硬度60～80と、中津川の約10倍の硬水です。当然全く同じ製法では作ることができないので、仕込みの配合等の設計を変えなければなりません。「そうした環境が変わった中でもあくまで作るのは三千櫻」と語る山田社長は、数年前にメキシコで日本酒づくりを指導した経験もありました。メキシコの水は日本にはない硬度２３０の超硬水であり、それでも発酵を抑えるさまざまな対策を講じて中南米初となる現地生産の本格的な日本酒を作り出すことに成功しています。その時の経験が、どんな条件下でもいい酒がつくれるという自身につながっています。また水は酒づくりの命であると言われていますが、同じ水を使っても美味しい酒もあれば不味い酒もできるので、最終的にどれだけいい酒をつくりたいかという人の思いの強さが一番大切なのだと思います。

◆◆◆ 東川らしい地酒となるために

それでは、地酒を地酒たらしめるものは何か。それは「動かすことができない水と人」です。現在は三千櫻酒造が酒づくりを進めていますが、いずれは三千櫻酒造が残した東川での酒づくりの技術や経験を継承し、東川で生まれ育った人が東川の水で酒をつくるという本当の意味での東川らしい地酒とするためには、今後も地域住民・民間事業体・自治体が一丸となって取り組んでいくことが必要となるのではないかと考えております。



大雪旭岳源水ボトル


三千櫻酒蔵外観



酒蔵完成記念ボトル

地域の未来へサステナブルな酒造り
―トキと育つ酒米、廃校を生かした情報発信―



「真野鶴」五代目蔵元
尾畑酒造㈱専務取締役
● 尾畑 留美子

◆◆◆ 佐渡島ならではの環境で醸す酒造り

2020年春以降、コロナ禍による影響があらゆる分野に広がっています。日本酒の業界においても厳しい状況が続きます。2020年の国内出荷量は前年比約90％、2021年はそこからさらに減り、1～11月で出荷数量ベースは前年比96・35％と、下げ止まる気配はありません。当社も2020年春から売り上げは激減し、私自身も外に出る機会は大きく減りました。八方ふさがりの状況に出口を見いだせない日々。でも、ある日、何もかもをコロナのせいにしている自分に気が付きました。本当に出来ることは何もなくなったのだろうか？　そんなことはありませんでした。外に出る機会が減った分、我が故郷に向き合う時間がたっぷり出来ていたのです。



尾畑酒造の看板酒である「真野鶴・実来」（右）と「真野鶴・万穂」（左）



佐渡島の国仲平野を舞う野生のトキ

日本酒の背景にはその酒が生まれる土地があります。我が故郷、佐渡島は金山の繁栄が酒造業の発展に大きな影響を与えました。1600年、佐渡金山が発見されゴールドラッシュが起こったことによって人口が爆発的に増え、これらの人たちを食べさせるために開墾が進みました。同時に祭りや娯楽が広がって佐渡独自の文化が形成され、酒をたしなむ場も増えました。江戸末期にはこの島に200を超える酒蔵があったほどです。そして、江戸時代に発展した農業は、今も佐渡では大事な産業です。島の中央の国仲平野に広がる田んぼでは、餌をついばむトキたちをよく見かけます。一時は絶滅の危機に瀕したトキですが、農業界を中心に野生復帰活動が広がり、今では450羽を超えるトキが空を舞っています。生物多様性に配慮し、農薬や化学肥料の使用を制限し餌場を守るビオトープ作りなどのルールに則った米作りは、市より「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」を付与されます。これを酒造りにも生かすべく、弊社では2012年より佐渡相田ライスファーミングが牡蠣（かき）殻農法で栽培したトキと暮らす郷づくり認証の酒米を原料に取り入れ、国内外の鑑評会で多数の栄誉を受けるようになりました。私たちがこのような形で良質な日本酒を醸せているのは、佐渡という島が持っている地力のおかげと言えます。

◆◆◆ 廃校を酒蔵に再生した「学校蔵」

佐渡ならではの酒造りを伝えたい。そう考えて

いた私たちにある出会いがありました。それは「日本で一番夕日がきれいな小学校」とうたわれながらも少子化のために廃校になることが決まった旧西三川小学校です。コミュニティの中心に建つこの美しい木造校舎をなんとか残したい。私たちは廃校を二つ目の酒蔵「学校蔵」として再生することを決め、２０１０年に佐渡市より借り受け、２０１４年から酒造りをスタートしました。

ここでは四つの柱で運営しています。一つ目は「酒造り」。夏に冷涼な環境を作り、オール佐渡産米で酒を仕込んでいます。二つ目は「環境との共生」。酒造りのエネルギーも佐渡産にすべく、太陽光パネルにより再生可能エネルギーを導入しています。三つ目は「交流」。年に一度、「里山資本主義」などで知られるエコノミスト藻谷浩介さん等を講師に招き、「学校蔵の特別授業」という一日限りの白熱授業を行っています。基本テーマは「佐渡から考える島国ニッポンの未来」。課題先進地である佐渡は、見方を変えれば課題解決機会の先進地です。何かヒントを得られれば、大きな島国ニッポンの未来に役立つと考えたのです。四つ目が「学び」です。「１週間酒造り体験プログラム」を実施し、お酒造りを勉強したいという人を受け入れています。近年は外国人（国内在住含む）の参加者が増えており、酒造りの技術だけではなく、佐渡島全体をフィールドワークの舞台として自然環境や歴史、そして地域の人や文化にも触れてもらっています。１週間を過ごし彼らの多くはリピーターとなり、中には佐渡に移住した人もいます。「酒造り」「環境との共生」「交流」「学び」により、多くの卒業生を出しています。

◆◆◆ 酒造り体験から地域と世界をつなぐ

コロナ禍、故郷に向き合う時間をたっぷり得た私たちは、ドコにも行けなかったけれど、〝ココにいたから見えたこと〟がありました。２０２２年、それを実現すべく、学校蔵ではいくつかの改装が進んでいます。まずは体験者（特に外国人の方）から多かった要望に応えるべく、酒造り体験プログラムをより本格的かつ長期滞在型で実施できるよう、簡易宿泊の機能をつけます。そして、海が見渡せる職員室をカフェに、校長室をシェアキッチンに改装し、地域の人にも活用しやすい場所にしていきます。さらにはエネルギーに関してもカーボン・ニュートラルを模索してまいります。〝ヒトも資源もエネルギーも循環させながらお酒を造る、そんなサステナブル・ブリュワリー〟を目指すのです。小さな酒蔵に大きな世界観を創り出し、地域に広げていきたい。夢は膨らむばかりです。

日本酒マーケットにおける国内の需要減少について触れましたが、その一方で日本酒の海外輸出が伸びています。２０２１年の輸出額は約４０２億円。昨年対比１６６％という驚異的な数字となりました。これからも、日本酒の輸出量は増えていくでしょう。年平均１１０％以上を続ければ２０３０年には１０００億円に届くことが予想されます。日本酒が輸出産業の仲間入りをし、世界中で日本酒が多くの方に飲まれる日もそんなに遠いことではないかもしれません。そんな未来の中で、学校蔵で学んだ多くの卒業生たちが、日本酒を通して地域と世界をつなぐべく、大いに活躍してくれることを期待しています。

尾畑酒造の社訓は『幸醸心（こうじょうしん）』。酒造りから、飲み手、造り手、そして地域の未来に向けて幸せを醸していきたい。地域の未来があってこそ、私たちの酒造りの未来があるのです。



夕日が美しい学校蔵の外観



学校蔵の特別授業

3 富山県富山市

現代の〝みやあらくもん〟
―桝田隆一郎氏の酒造りとまちづくり―

事例3として桝田酒造店を紹介する。同酒造店は、地域活性化センターフェローであり、本特集で副基調論文を執筆している平出淑恵氏からも推薦された。しかし、同酒造店5代目当主の桝田隆一郎氏が総務省の「ふるさとづくり大賞優秀賞」を受賞し、本誌3月号に記事を寄せていただいたこともあり、今回はセンターが取材・執筆させていただくことになった。文責は当センターにある。

今回の特集は、これまでの多くのテーマとは異なり、比較的短期間で応用可能な地域活性化のツールを紹介するものではない。存亡の危機にある地域には応急手当の方策も必要だが、それが一段落したときに、基礎体力をつけておくことが大切と気づくことになる。求められる基礎体力はさまざまであろうが、地域に誇りを持っていれば、なんとか乗り切れるはずだ。そうした誇りの有力なよりどころの一つとなるのが造り酒屋である。



5代目　桝田隆一郎氏

◆◆◆ 地元の誇り、港町・岩瀬

桝田酒造店5代目当主の桝田隆一郎氏は、かねてから地元の誇りとなるような行動を続けてきた。その一つが北前船の寄港地として栄えた港町、岩瀬のまちづくりである。詳細は本誌3月号の特集に譲るが、桝田氏は空き家になっていた材木商などの商家や土蔵などを買い取り、改築して芸術家の活動拠点やレストランなどに提供。それを進める過程で岩瀬まちづくり株式会社が立ち上がり、桝田氏自身が社長を務めている。

訪れてみると、電柱が撤去された通りの最初にあるのは、おしゃれな三味線屋さんである。桝田氏に誘われたわけではないとのことで、既に岩瀬の町が磁場を持つにいたり、感度の高い人々を引き付けている証左である。

ここで改めて桝田酒造店を紹介しよう。初代兵三郎氏は、当時岩瀬の五大家と言われていた廻船問屋から妻を迎えた長男亀次郎らと共に北前船に乗り、北海道旭川で酒造業を興した。明治26年のことだという。明治38年に現在地の岩瀬に戻り、当初は「岩泉」という銘柄で始めたが、港の芸者衆にも飲んでもらうため、昭和の初め頃に今で言う別ブランド展開に踏み切り、名字の桝田にちなんだ「満寿泉」というめでたい名をつけ販売。それが成功し、現在は「満寿泉」が主力ブランドになった。

本業である酒造りは当然のことながら群を抜いている。能登四天王の一人であった三盃幸一杜氏のもと造られた酒は、時代のはやり廃りにぶれることなく、その姿勢は今でも受け継がれている。「淡麗辛口」でもなく「濃醇旨口」でもなく、どのような食事でも合うのに、それでいて単なる食中酒にとどまらない。器を替えるだけであらゆるシーンに合わせられる。

◆◆◆ 新たなチャレンジで伝統を守る

桝田氏はさらに高みを目指し取り組んでいる。それが樽熟成である。日本酒だと杉樽が思い浮かぶが、満寿泉を貯蔵しているのはワインやシーバスリーガルの樽である。深謀遠慮があったかとも思われるが、それはおくびにも出さない。「達磨正宗さんの樽で保存した古酒を飲んでおいしかったから、吟醸酒でやってみた」とのことである。守旧派の方は目をつり上げそうだが、桝田氏は「新しいことにチャレンジしないと伝統は守れない」と言い、もっと若い世代の蔵元さんが新しいことに取り組んでほしい、と期待と危機感を込めて語った。

米を使い、米麹と酵母の力を借りて並行複発酵させる、しかもその米を磨くというのは日本酒ならではである。江戸末期に日本に来た外国人が街のきれいさに驚いたように、磨くという行為が日本の精神の一端を現しているとすれば、日本酒は日本文化を体現するものの一つであろう。その日本酒を海外に紹介する、つまり輸出することに、桝田氏は早くから力を入れ、平成7年から取り組んでいる。輸出には多くの困難が伴う一方で、それに見合う利益があるかと言えば、なかなか難しいのが実情である。

酒を飲まない子供たちがこれをどう思うか。大仰に構えず、飄々と実行され語られるがゆえに、「（飲んでもいないのに）ウチの酒は最高」「ウチの地域には世界から人が集まる」と、酒、地域を自分ごと、自分のものとして誇らしげに語ることになるはずだ。



無電柱化された岩瀬の町並み

地元の仲間だけのタンク1本

その一方で桝田氏は、地元の日本酒愛好家グループ〝富山真酒の会〟とタッグを組み、「みゃあらくもん」という、富山錦（富山県産の希少種の飯米）を使った純米吟醸酒を、同会員のためにタンク一本だけ醸造している。同会主宰者の村田千晴氏（酒肆真酒亭店主）によると、このような取り組みを蔵元主催でなく行っているグループでは最古参である。「みゃあらくもん」とは富山弁で〝身が楽者〟、すなわち、仕事には精を出さずに自らの楽しみごとにうつつを抜かす人のこと。さらに付け加えるなら、やっかみと羨望の半ばするまなざしに映る愛すべき存在でもあろう。



桝田酒造店

桝田隆一郎氏もまた、現代のみゃらくもんである。人も羨む金賞受賞酒を毎年のように送り出し、古い町並みににぎわいを呼び戻し、それらを楽しげにやりとげている。

富山には桝田酒造店の他にも銘酒蔵をいくつも挙げることができる。それは富山の風土と、それを生かす人々の努力によって作られたものだ。立山連峰から発する豊富な伏流水、広大な富山平野で栽培される米、越後杜氏と能登杜氏が同居する土地、富山湾の海の幸で育まれた豊かな食文化など、〝地域の誇り〟の源泉をいくつも見いだせる。そして、越中富山の薬売りに象徴される〝進取の気性〟も、優れた蔵が多く続くゆえんである。



みゃあらくもん

地域活性化センター副参事
●野坂 茉未（青森県六ヶ所村より派遣）

4 長野県中野市

先端技術の水による伝統の酒づくり

―勢正宗と「信大クリスタル」―



株式会社丸世酒造店5代目　杜氏
● 関　晋司

◆◆◆ 創業時から続く「もち米四段仕込み」

長野県は、自然が豊かで酒造りに最適な条件がそろっており、全国でも2番目に酒蔵が多い県です。その中でも、私が住んでいる中野市は、長野県の中でも北の方に位置し、上信越高原国立公園・志賀高原の麓の扇状地で、果樹栽培やえのきなどのキノコ類の栽培が盛んな場所です。１８７０年創業の丸世（まるせ）酒造店5代目である私は現在、製造責任者として「勢正宗」の銘柄で日本酒を製造しています。弊社の酒造りの特徴は、創業当初から行っている「もち米四段仕込み」という手法を用いた濃醇旨口なお酒です。もち米は、通常酒造りに使用している酒米とは違い、「スッキリとした甘み」に特徴があります。この特徴を活かして、他社では造れない酒造りを行ってきました。

お酒は、その地域の食や文化を表しているものだと思っています。昔から祭りやさまざまな行事が終わった後には、慰労会があり、そのたびにお酒を飲み、その場所にいる人たちの場を盛り上げる潤滑油という役割もありました。また、前述したように、中野市は農業が主要な産業であり、山菜やキノコなどの山の幸も豊富で、それに合わせたお酒を造ってきた歴史があります。

一方、時代の流れの中で、人々の食文化も多様化し、味に対する好みも変わってきていますが、私もその変化に合わせ、創業当初からのもち米四段仕込みを新しい商品を生み出すために工夫しています。そして、そのような取り組みを通じて、現状の酒造りに真摯に取り組み、事業を通じて地域に貢献することが必要だと感じてきました。

◆◆◆ 飲食、酒販、酒蔵で「sakefeti」

日本酒の消費量は１９７０年代をピークに、年々減少しており、特に少子高齢化・人口減少の著しい郊外・地方において顕著となっていて、私の住む中野市も例外ではありません。私は、２０１１年に実家を継ぐため戻ってきて、日本酒業界の現状を肌で感じ、新しい「何か」を今から始めなければ、この産業は廃れてしまうという、非常に強い危機感を持ちました。その危機感に対応するために何をしたら良いか分からない状況でしたが、地域の飲食店さんや酒販店さんと会話をしていくうちに、各店舗で同じ思いを持っている人たちがたくさんいることが分かりました。そしていろいろな対話を重ねていく中で、地域内外の人たちに中野市の素晴らしい食材とお酒を楽しんでもらえる企画を行おうということになり、飲食店４店舗、酒販店３店舗、酒蔵７店舗の三つの業界から参加する「sakefeti（サケフェチ）」という団体を作りました。

「sakefeti」は２０１５年から、中野市を中心とする日本酒・ワイン・ビールの有料試飲および販売や、信州産食材をメインにした限定メニューを提供する大規模なイベントを毎年９月に企画、市内外、県外の方に北信地域の農産物の魅力を発信し、全国各地から多くの方々に来ていただきました。この取り組みの成功は、皆の気持ちが同じ方向に向き、それぞれの役割分担がしっかりとできていたためだと思っています。今後は、地元でのイベントだけではなく、県外での企画も行い、中野市を中心とした地域の魅力的な商品をどんどんＰＲしていこうと思っています。



勢正宗 carp 純米酒

◆◆◆ 不必要なものだけを取り除く新技術

日本酒業界に足を踏み入れて、さまざまな職種の人たちと出会い、自分の仕事や周りとの違いなど、いろいろと見つめる機会が増えました。酒蔵というのは、他人から見ると昔からその場所に存在し、伝統や格式など非常に古風なイメージがあると感じました。実際に、現場で作業をしていると、非常に保守的な部分が多いです。酒造りは、酵母菌や麹菌（こうじ）などの目視では分からない、さまざまな微生物で味わいが形成されているため、少し違うことを行うのに対しても懐疑的に見てしまう傾向があります。そういう環境の中で、仕事をしていくうちに、毎年毎年少しずつ品質を良くするために、さまざまな取り組みをしていた中で、仕込み水に関して、もっと良い自社の製品に適した水がないかと考えていたころ、２０２０年12月に信州大学の手嶋・是津研究室で行われていた「信大クリスタル」のお話を頂きました。この「信大クリスタル」は、水に含まれている成分のうち、お酒を製造する際に必要な物質は残しつつ、不必要な物質は取り除けるという最先端技術の水の製法で、これを勢正宗の新しい日本酒の仕込み水に取り入れて製造してほしいということでした。弊社の仕込み水は、中野市の上水を使用していて、わずかな不純物を取り除くために、お酒に必要な成分まで取り除いていました。今回のお話はこの課題を解決してくれる新技術でした。

さらに、「信大クリスタル」の話を聞いた時に思ったことは、災害等で市内の水の供給が止まったときに、自社の井戸水をくみだし、この技術を応用してそれを地域の人たちに供給できるようにすれば、災害時でも水に困ることが減るのではないかということです。「水」を多く使用する職業は他にあまりなく、この新しい技術により、地域と共存しつつ、新たな日本酒造りをするという、会社として新たな目標を持つことができました。

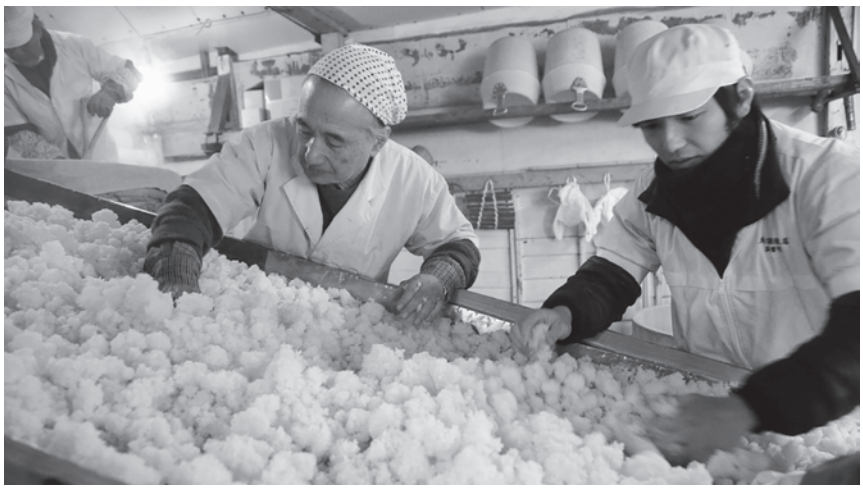
これからも、地域の人たちとの結びつきを強くし、ここで事業をしている意味を確認しながら、未来の子供たちにつなげていければと思います。



多くの来場者でにぎわった「sakefeti」のイベント



イベント終了後の集合写真（2019 年）



蔵の中での作業風景

国酒による地域活性化

5 岐阜県飛騨市

日本酒をエンターテインメント化する
―酒と酒蔵体験を楽しい記憶に―



有限会社渡辺酒造店　代表取締役社長
渡邉　久憲

「蔵まつり」スタート

日本酒を味わうという体験をエンターテインメント化する。その集大成のイベントとして2007年に企画したのが「蔵まつり」です。これは、「もっと多くの人に日本酒を知ってほしい、親しんでほしい」という私の思いがきっかけで、「酒蔵が直接、飲む体験を提供したっていいはずだよね。そういう場所を作ってしまえばいい」というアイデアにつながったものでした。

酒蔵というのは、ちょっと敷居が高いイメージがあるようなんですね。蔵に一歩、足を踏み入れようものなら強面（こわもて）の着物を着たご主人がいて……みたいな。そこで、敷居を低くして、地元の人にも、こういう酒蔵が地域にあるんだよ、というところを見て欲しいという思いもありました。

最初の年の来場者は300人程度と小さく始めました。酒蔵に集まってもらうお客さんに「もっと気軽に日本酒を体験していただきたい！」と、すべての種類のお酒を無料で試飲できるようにしました。酒粕詰め放題や大吟醸メロンパン、純米酒カレー、飛騨牛網焼き食べ処といった食のイベントも充実しました。

2回、3回と続けるうちに1000人、2000人と入場者数が増えていったので、次は吉本興業から芸人さんを呼んで、お笑いライブをやろうということになりました。それが2010年、第4回の蔵まつりのことでした。

まず吉本興業に芸人さんを派遣してもらいたいと依頼しました。すると担当者が話を聞いてくれ、合致しそうな芸人さんのリストをつくってくれました。予算1日20万円で、最初に出てきた5、6人のリストには、失礼ながらお笑いの分野に詳しくない私が知っている芸人さんがいなかったため、「う～ん、もうちょっと他にいないですかね？」と相談したところ、「渡邉さん、あと10万円出してもらえば、島木譲二いけますよ」。お笑い芸人の島木譲二さんなら私もよく知っていました。岐阜県では吉本新喜劇のテレビ番組がよく流れているからです。このころになると、テレビ番組制作の予算が絞られている状況でギャラも低めに設定されていたようで、「島木さんのような大物でも30万円で来てくれるのか！」と感激してお願いすることになりました。

事前に島木さんのマネジャーに当日の控室について聞きました。衣装のチェックなどもあるでしょうから「全身が映る鏡とか用意したほうがいいですか」と聞くと、「ぜひお願いします」とのこと。「島木は格段にオシャレにうるさい男ですから」というので、高価な姿見を購入して控室に準備しておきました。すると、電車で来ると言うんです。駅に迎えに行ったら、全身真っ赤なアディダスのジャージを着て降りてきました。結局、その赤いジャージのままステージに上がっていったという（笑）。いやあ、マネジャーさんも前フリが効いてるなあ。

酒樽にパチパチパンチ

祭りの前日は島木さんに蔵の中を案内しました。すると、島木さんが突然、蔵の中で上半身裸



著書表紙

になって、お酒が発酵しているタンクに向かって得意のギャク「パチパチパンチ」をはじめたんです。「社長、これでいい酒になるわ」って。神道の祝詞のようなものですね。私もなんだかわけがわからなかったけれども、「ありがとうございます」と。

その後、みんなでお昼ごはんを食べに、近所の飛騨牛のステーキを出すお店に行きました。島木さんは「飛騨牛うまいな」といいながら、「社長、この飛騨牛を育てているところを見られる?」というんですね。知り合いの牛舎がすぐ近くにあったので、そこへお連れしました。そしたら島木さんはまた上半身裸になって、牛舎のなかに入っていって、飛騨牛に向かってパチパチパンチです。「社長、これで飛騨牛、もっと美味くなるで!」。この人は本物だなと思いましたね。



蔵まつりでは、杜氏自ら先頭に立って接客

◆◆◆酒蔵体験を楽しい記憶に

そんなわけで、ステージでも島木さんのパチパチパンチが炸裂し、会場は大いに沸きました。訪れた5000人の人が笑顔になるのを見て、自分が見たかったのはこの風景だったんだなと確信しました。

その場にいた皆さんがはじけるような笑顔を見せていた光景を、私は今でも鮮明に思い出せるんです。きっと、酒蔵を訪れ、そんなふうに笑った体験は、その後も楽しい記憶として残っていくに違いありません。当初はわずか300人程度の参加者でしたが、いまでは全国から1万5000人が参加する一大イベントです。



押すな押すな。毎年大好評の酒粕つめ放題



国際的な鑑評会で受賞した際の蔵人集合写真

酒文化の継承から森づくりまで
―地域社会とともに歩む日本酒造り―



白鶴酒造株式会社
総務人事部広報室室長
● 植田 尚子

「白鶴〜まる！」のCMでおなじみの当社は、1743年以来、神戸で酒造りを続けています。日本の伝統産業であり日本文化でもある日本酒は、地域との関わりなくしては語れません。日本一の酒どころ灘五郷（兵庫県神戸市〜西宮市）という地域は、原料の米、水、丹波杜氏の技術、六甲山からの急流河川による水車精米、六甲颪（おろし）、江戸への海運の便などさまざまな条件に恵まれ、酒造りが発展してきました。当社では、酒造りの他にもさまざまな活動をしています。「まる」を通じて日本全国の漁港や魚食推進活動を応援すると同時に、地域との関わりも大切にしています。

春と秋の年2回、白鶴や日本酒のPRだけでなく、地域貢献を目的とした「酒蔵開放」を実施しています。普段は非公開の酒蔵案内や、樽酒の鏡開き、振る舞い酒、地元自治会の協力による屋台、山田錦の産地からの朝市、サケパックをリサイクルした手すき紙づくり体験など、日本酒が好きな方はもちろんそうでない方にも日本酒文化に親しんでもらえるよう工夫をこらしています。この日に限り芝生も開放しているので、家族連れでくつろぐ姿も多く見られます。多いときには4500人以上の来場者があります。現在はコロナ禍で中止やオンラインイベントに代わっており、再開が待ち望まれます。



酒蔵開放での鏡開き



たくさんの家族連れでにぎわう酒蔵開放



神戸大学コラボ純米酒「神のまにまに」と神戸大生

◆◆◆ 100年以上前の酒蔵を資料館に

100年以上前の酒蔵を改造した白鶴酒造資料館では、当時の道具、蔵人の人形を配置し、入館無料で伝統的な酒造りを分かりやすく学べることから、コロナ禍以前は年間15万人が来館していました。外国語のパンフレットや動画も設置し、来館者の3分の1が海外からのお客様です。併設のホールは、要望があれば無料で貸し出しており、展覧会やコンサート、川柳の会などが開催されました。

また、地元の学生が授業の一環で地域の産業を学びにきます。私たちが講師として酒蔵見学や酒造りのセミナーを行い、20歳以上の大学生には試飲してもらいながら幅広い日本酒の楽しみ方を伝えることもあります。学校といえば、日本有数の進学校「灘中・灘高」をご存知の方も多いかもしれません。実は、1927年に当社と菊正宗さん、櫻正宗さんの3つの蔵元が地域に教育を普及するために設立した学校なのです。

大学と共同で神戸をPR

2017年から毎年秋に、神戸大学と共同開発した大学オリジナルの純米酒「神のまにまに」を発売しています。原材料に、神戸大学が育てた米と白鶴の自社開発酒米「白鶴錦」を使用し、学生もネーミングやラベルデザイン、PR活動に参加しています。神戸の魅力を全国に発信し、若い世代にも神戸の伝統産業である日本酒に興味を持ってもらいたいと考えています。

酒造りは米作りから

2007年、10年以上かけて自社開発した「白鶴錦」が誕生しました。「白鶴錦」は酒米の王様「山田錦」の兄弟品種です。同時に、屋上緑化と日本酒文化の発信、食育を目的として、銀座の自社ビル屋上に「白鶴銀座天空農園」を整備し、「白鶴錦」を育て始めました。ここには、近隣の小学生や留学生が田植え、稲刈りを体験しにやってきます。同様に、兵庫県の山田錦の産地、多可町でも農家さんに協力していただき、田植え、稲刈りイベントを開催しています。

2015年に農業法人白鶴ファームを設立し、米作りをすることになりました。緑豊かな丹波篠山市で社員が酒米を生産しています。自社で米まで手掛けるのは、自社栽培による安定した良質な酒米の確保と、季節変動の大きい酒造業の雇用の安定化、農家の高齢化による耕作放棄地を維持確保して少しでも農業へ貢献したいという思いからです。不慣れな農作業を地元の先輩農家さんに教えていただき、5ヘクタールから33ヘクタールへと少しずつ農地を増やしながら取り組んでいます。

紙パックのリサイクル、森づくりも

酒造りは昔から廃棄物が極めて少なく、今でいうサステナブルな事業といえます。当社では、3Rや廃棄物削減にも取り組み、工場で出るサケパックの損紙もリサイクルしています。その一部は、近隣の障害福祉施設「御影倶楽部」に提供されて風合いのある手すき紙としてよみがえり、名刺やはがき、ショップカード、アーティストや書家が使う材料として収益を上げています。

灘五郷の北側には全長30キロの六甲山が連なっています。冒頭でも述べましたが、六甲颪という寒風が酒造りに最適な寒造りの環境を生み出し、六甲山の花崗岩を通って湧き出たミネラル豊富な水は灘酒特有の「キレのよい酒質」を形成します。私たちにとってかけがえのないこの水は、自然にも人為的にも影響を受けやすいので、灘五郷酒造組合には「水資源委員会」があり、酒造会社と地域が協力して定期的に約80カ所の井戸水を分析調査するなど水質・水量の保全活動に力を入れています。

また、当社では2021年12月から、国土交通省近畿地方整備局六甲砂防事務所が主催するボランティア「森の世話人」の趣旨に賛同し、六甲山を整備・保全するボランティア活動を始めました。

2020年1月以降の新型コロナウイルス感染症の拡大に当たっては、いち早く国税庁、消防庁と協議の上、高濃度アルコールを生産し、神戸市や市内医療機関に提供しました。さらに、11月には同業他社2社とともに神戸市と「感染症対策時における手指消毒用アルコール剤の調達・備蓄体制に関する協定」を締結し、今後調達が必要となった場合は消毒液の供給に協力します。

今度みなさんがお酒を楽しまれるときには、酒造りが自然の恵みを受けて地域とともに発展していることや、環境保全にもつながることを、ちょっと思い浮かべていただけるとうれしいです。今後も、地域に根差し、環境を大切にしながら酒造りを続けていきたいと思います。



御影倶楽部で紙パックをリサイクルしたカード



六甲山保全活動「森の世話人」

7 鳥取県若桜町

日本酒造りで、田んぼを守り、つなぐ
―「地方の強力な資源はお米」と信じて―



有限会社 太田酒造場代表取締役 ● 太田 章太郎

辨天娘を醸す米

鳥取県若桜町で「辨天娘」という日本酒を造っている酒蔵の太田酒造場です。若桜町は鳥取県の南東に位置し、兵庫県と岡山県に接している山深い町です。第三セクターの鉄道「若桜鉄道」の終点で、氷ノ山という山にはスキー場もあり、冬には1メートル以上雪が積もります。

当社はこの若桜町で100年前から日本酒造りを家業としてやってきました。

蔵の特徴は、

①地元（若桜町）産の酒米のみで酒を造り、アルコール添加などは行わない

②仕込みでしっかり米を発酵させ溶かし、米の持っているものをお酒に変える

③酒米農家さん別にお酒を仕込み、ブレンドせずに出荷する（単一品種、単一農家で仕込む）

製造するお酒のすべてをこのようにしているのは全国的にも珍しいと思います。

当社の日本酒は純米酒をはじめ米と水のみで仕込むものばかりです。そもそも江戸時代には工業的に作ったアルコールなど酒に添加するものはなく、米と水のみで造っていました。それが日本酒本来の姿だと思い、そこを大切にして酒造りをしています。

地元の米のみで仕込んでいるのには、理由が2点あります。まず「地元が山間地で寒暖差があり、品質の高い米ができるから」です。以前、寒暖差の少ない平地で作った米を使ったこともあるのですが、夜間気温が下がらない平地だと米が硬くなってしまい、酒造りには向かないことが分かりました。2点目は「農家さんとコミュニケーションが取りやすく、翌年の米作りへむけて改善点の相談や情報交換を行うことができるから」です。車で5分あればすべての契約農家さんの田んぼへ行けます。また、農業改良普及所から講師を招き毎年勉強会や、農家さん同士お互いの田んぼの見学会、当社社員が契約農家さんの田んぼを定点観測して数値をフィードバックする、ということを行っています。このようなことを何年も積み重ねる中で酒造りに適した米を契約農家さんに作ってもらうことができると考えています。



辨天娘ラベル

米をしっかり溶かす

当社の方針として、お酒の味を設計しすぎないようにしています。「こういう味の酒を目指す」のではなく、「良い米を作ってもらい、それをしっかり発酵させたらこういう味の酒になりました」というスタイルです。年によって酒の味（米の中身）が違うのは当然だし、同じ年の同じ品種のお酒でも米の生産者が違えば味も違う、ということです。そして、しっかり発酵させると、搾って間もないうちは荒々しさがありますが、熟成させると丸みが出て、なおかつキレが良い酒になります。このように米の成分が溶け出ているお酒は「ご飯」と一緒で、冷やしてもおいしさはあまり出てきませんが、温めると（燗酒にすると）米の旨味が出てきます。

先ほどの「味の設計をしない」とは、もちろん、

まずい酒になっても良いというわけではありません。このスタイルを貫くためには、「長期間の発酵に適した酵母や麹菌を育て管理する技術」と「原料となる、お米を信じる心」が必要になります。

◆◆◆ 酒米生産者ごとに販売

当社で最も特徴的なのは、製造する純米酒のボトルすべてに原材料となった酒米の生産者名が記載されていることです。当社は5品種の酒米を使用していますが、品種別に仕込むのはもちろん、同じ品種でも米の生産者が違えば別のタンクに仕込み、ブレンドせずに出荷しています。つまり、田んぼごとに仕込むスタイルで、単一品種で単一農家さんのお酒です。その方が酒米の持っている個性がお酒にも反映されやすいと考えています。野菜の場合でも、同じ品種であっても生産者によって味が違うように、米にも違いがあり、それを使ったお酒も同じように違います。今では、米の品種だけでなく、生産者さんのファンになってくれる飲み手の方もいらっしゃいます。



田んぼの見学会



酒造りの作業



酒米の生産者が記された「辨天娘」の裏ラベル

◆◆◆ 出荷量減でも作付け面積を維持

当地でも人口減少は着実に進んでおり、地元のみの販売では事業継続が困難です。当社が米にこだわった酒造りをしているのを聞きつけて、全国からはるばる蔵に来られ、当社の考え方に共感してくださった方と取り引きをさせていただいています。

コロナの影響で酒蔵の出荷量は弊社だけでなく全国的にも減少してしまいました。通常の製造業であれば、製造量を減らして在庫を調整するところですが、日本酒は減産イコール酒米の作付面積減少となります。

私は、1～2年の短期的な先を見るのではなく、5年10年先を見ながら、100年先も日本酒を飲んでもらえるような環境を作っていくのが酒蔵の仕事だと思っています。そのため、契約栽培をしてもらっている農家さんには継続してお米を作ってもらう。そして「地元の田んぼを守る」という意味でも酒米の作付面積は減らさずに日本酒を製造しています。当然、一時的に在庫が増えますが「辨天娘」は熟成させるとおいしくなるので在庫スペースを確保しつつ、海外からのオファーにも応じながら製造量を減らさず酒造りをしています。

◆◆◆ 基本を大切に

特にコロナ禍になってから、今後どのような有事になっても基本の信念をブレさせないことを大切にしなければならないと痛感しています。

お米がなければ、お酒はできません。

お米と向き合い、お米の生産者と向き合うことがこれからも酒造りに必要なことだと思いますし、それができるのはきれいな水や田畑が豊富な地方だと思います。

一度失われてしまうと元には戻らない大切な環境。これからも「辨天娘」と共に守り続けていきたいと思います。

ありがたい環境で酒造りができることに感謝しつつ。

乾杯。

王道の日本酒づくりで「醇道一途」
―全国の支援受け豪雨災害を克服―



株式会社澄川酒造場代表取締役 ● 澄川 宜史

弊社は、山口県の最東北、萩市（旧阿武郡田万川町）に位置し、東洋美人という銘柄の日本酒を製造、販売しております。創業は１９２１年で、昨年、創業１００年を迎えました。東洋美人という銘柄の由来は「初代が亡き妻にあてた思いが酒名になった」と伝え聞いております。伝統製法を重んじ、何事も奇をてらわず王道の日本酒造りを実行し、酒質、品質の向上に努めることを理念にすえ、年間１・８リットル換算で約25万本を製造販売しています。２０１６年12月、山口県長門市で開催された日露首脳会談の夕食会では、東洋美人壱番纏（いちばんまとい）純米大吟醸が採用されました。近年では日本航空国際線、国内線ファーストクラス、ＪＲ西日本トワイライトエクスプレス「瑞風（みずかぜ）」にも搭載いただいております。

◆◆◆２０００人の支援受け再興

創業から１００年経過しましたが、その間、弊社に起きた大きな出来事としまして、２０１３年7月28日に発生した山口県萩市東部集中豪雨災害により、甚大な被害を受けたことが挙げられます。この水害により、約2㍍（メートル）強の濁流にのみこまれ、すべての醸造設備は使用不能となり、冷蔵庫に貯蔵していた出荷前の日本酒約１万本も流されるなど酒蔵、同じ敷地内にあります自宅とも壊滅的な被害を受けました。

当時は、酒造りはおろか、日常生活もままならない日々が長い間続きましたが、山口県はもとより北は北海道、南は鹿児島から、延べ２０００人を超える同業の皆様、お客様、ボランティアの皆様が駆けつけてくださり、毎日炎天下の中、復旧作業をお手伝いしていただきました。金銭的にも背負った物は大きかったものの、その年の12月、奇跡的なスピードで酒造りを再開することができ、その時に初めて出来た日本酒に、「皆様に酒造りの土俵に戻していただいた感謝の気持ちを胸に刻み、０からスタートを切ろう」また、「初心を忘れず酒造りに精進する」という想いを込め「東洋美人原点」と名付けました。それから2年後の２０１５年４月より、「０から１、原点から一歩を踏み出す」「急がず一歩一歩前を向いて進む」という想いを込め「東洋美人一歩」と名付け、２０２０年３月まで製造販売しました。そして現在は、２０２０年４月より「醇道一途（じゅんどういちず）」と名付け製造販売しております。

「醇道一途」は、私が大学を卒業し実家に帰りました25年前、初めて教えを請い、「酒造り」はもとより、「蔵元としてのあり方」「人としてのあり方」を教えていただいた恩師である兵庫県但馬杜氏の故・米田幸市様より「何があろうと、今もこれからも酒造り一筋で生きていきなさい」と最後に頂いた言葉です。皆様方に「原点」から「一



2013年７月水害による壊滅的な被害の後に建てた新蔵

歩」を踏み出させていただき、これからも「醇道一途」の気持ちで日本酒造りに精進していく想いを込めております。

２０１３年7月28日を境に、私の心の内には少し変化が生まれました。少し語弊はありますが「諦めることの大切さ」に気付いた、というか気付かせてもらったからです。それまでは、どんな時でも「前向きな気持ちで、前向きな行動を続けていれば人間はいつか成長できる、一歩前に進める」と信じて生きてきましたが、9年前の夏は「マイナスの行動を瞬時に決断し行動し続ける」ことでしか一歩も前に進んでいかないような状況でした。もとには絶対に戻らない状況を理解し、物も気持ちも廃棄、撤去でしか前に進めませんでした。もちろん、今でも「前向きな気持ち、前向きな行動」は常に心がけていますが、同時にこの「諦めることの大切さ」を学び、一人の人間として少し強くなれたような気がします。



澄川酒造場の店舗兼母屋



澄川酒造場 社員 集合写真

◆◆◆ コロナ禍を再構築のきっかけに

昨今のコロナ禍、我々、酒造業界、飲食業界は大変な苦境に立たされておりますが、現状を受け止め、一瞬一瞬で変わっていく環境の変化に対して瞬時に対応するということ、常に「今出来ること」は何かを考え、その考えを実践し続けることが大切であると思っています。また、実践する際には、「スピード感」と「インパクト」ということを心掛けています。「スピード感」とは今出来ることをより早く即座に実践すること、「インパクト」とは、前例に捉われず、実践する内容に強い印象を持ってもらえるかどうかが大切だということです。このように、変わりゆく環境に瞬時に対応するという考え方は、水害を経験し、「環境を言い訳にしない、出来ない」という経験から得たものです。

昨今のコロナ禍、弥生時代から続くとされる日本酒が、途絶えかねない最大のピンチを迎えております。「ピンチは考え方によってはチャンスである」と簡単に言うことはできませんが、ピンチの時には平常時の行動ではなく、ピンチの時なりの行動を取る必要があると考えます。また、自分自身、日本酒業界、飲食業界の置かれた環境に不満を言うのではなく、その環境に順応することが大切だと思っています。常に自分や業界を取り巻く環境の変化に対応できるように気を配り、どんな環境であっても、「醇道一途」の気持ちを持ってお酒造りに携わっていければと思っております。

コロナ禍で、飲食店での飲食の制限、お酒の会などのイベントの中止により、日本酒をアピール出来る場は激減しましたが、図らずも酒造りの現場にいる時間が今まで以上に多くなり、この時間に酒造りの原点に立ち返ることができたような気がします。原点に立ち返ることで、決して見逃しているつもりはありませんでしたが、酒造りにおいての細かな点の再確認、新しい発見をすることができました。アフターコロナ、ウィズコロナと言われ、新しい生活スタイルが求められている今のこの時間、環境を、日本酒全体の価値の再構築、今まで以上に高めるきっかけにしなければいけないと思っております。

酒とともに地域づくり
―棚田生かした酒造りと四国酒まつり―



合名会社 中和商店 代表社員 ● 中村 盛彦

◆◆◆ 今小町の歴史

当社は1802年（享和2年）、刻みたばこ製造業として創業した。1900年頃には池田町周辺に70社以上の刻みたばこ製造工場があり、その工員数は1000人を超え、池田町はたばこの町として繁栄していた。しかしながら1904年、日露戦争の戦費調達のためたばこは専売制となり、1926年（大正15年）、3代目中村和右衛門が酒造業を始めた。四国と言えば暖かいイメージがあるが、当蔵は四国の中央部池田町にあり周りを四国山脈に囲まれ、冬には厳しい寒さに包まれる。この寒さこそ酒造りには最適であり、吉野川上流の豊富で美しい水という天与の恵みの中、『今小町』が醸し出される。今小町の名前の由来は二つあり、酒造業を創業した3代目和右衛門の妻（私の曽祖母）の名前が『イマ』で美人で評判だった（残念ながら写真は現存していない）というのが一つ。もう一つはそのイマが琴の名手で箏曲『今小町』が好きだったという説である。

◆◆◆ おでんでん

1997年、私がサラリーマン生活を終え家に戻り7年目のことであった。酒屋稼業にも徐々に慣れてきたころで営業活動にも苦心していたが、そのころ取り引きを始めた県内でも有名な地酒専門店のオーナーさんから相談があるとのこと。お話を伺うと、お客さんを中心に数名で酒米を栽培するので、それを当社に持ち込み、お酒を仕込んでもらえないかと。場所は佐那河内村（徳島市の北西部）の山の中腹部の棚田である。池田から車で約2時間30分と遠いこともあり少し考えたが、県内の酒蔵の中からうちを選んでもらったことを光栄に思い受ける事にした。その年の5月に田植え、10月に稲刈り、年末に酒を仕込み、そして翌年2月8日上槽し、初代『おでんでん（お殿田）』が完成した。

この名前の由来は、江戸時代佐那河内村の棚田で作るお米がおいしく、阿波藩藩主蜂須賀公への献上米であったことから、お殿様の田んぼという意味合いである。初代おでんでんは、原料米山田錦、精米歩合50％の純米大吟醸であった。このグループは『棚田で地酒を造る会』として、約20人で始まり2021年度で100人を超えるまでになった。米作りでは最初は皆ほとんど素人ということもあり、悪戦苦闘の連続で、山田錦は背が高く9月頃には素晴らしい立ち姿だったものが稲刈り前にはほとんど倒伏していたり、台風、イノシシ、サル、シカ、スズメなどの被害もあったが、年々経験を積み、努力の甲斐があり良質なお米が収穫できるようになった。お酒造りに関してはうちの専門であるが、このお酒については会員さんのニーズを最大限受け入れている。これまでに米の品



酒蔵外観

種としては山田錦を最初に酒造好適米の雄町や亀の尾、飯米のヒノヒカリ等6種類に挑戦し、精米歩合は40～90％、酵母も協会９０１号等5種類を使用している。本年度もこの原稿を執筆している時がちょうどおでんでんの仕込み真っ最中であるが、造り手としては会員さんの喜んで飲む顔を思い浮かべながら頑張り、そして今年もおいしかったという言葉が何よりの励みになる。

四国酒まつり

１９９９年、私は阿波池田商工会議所青年部の会員として活動していたが、名目としては地域の活性化、商工業の振興、そして研修会等と称し、会議後は飲み会というのが定番であった。そんなある日、会長である先輩から提案があり、地酒の試飲会をやろうじゃないかという事であった。当地は県内においては酒蔵が集積しており、当蔵はその数年前より単独で酒蔵開放も行っていたので、それと組み合わせて誘客しお客様を呼び込もうという作戦である。当時はメンバーも軽い気持ちで、酒も飲めるし自分たちも楽しめるんじゃないかと、話しはとんとん拍子に進んだが、まさか20年後に大変なことになるとは誰も考えてはいなかった。

「四国酒まつり」は２０００年2月に商工会議所青年部の事業として開催された。当時は地方で高速交通網が発達していたころだったので、当初は「地酒でめぐる西日本中央連携軸」という名称で、鳥取、島根、岡山、そして四国の地酒を集めての試飲会と地元3蔵の酒蔵見学を組み合わせたものであった。その後２００４年（第5回）より『四国酒まつり』という今現在の名称となり、四国内の地酒を対象とした試飲会となった。このころは集客人数も５００人くらいで、実にほのぼのとした、我々メンバーも十分に楽しめるイベントであった。そして年々お客様は増えて行き、それと同時に地元の温泉ホテルによる「酒まつりの夕べ」「マルシェ」のほか、商店街、法人会、ＪＲ四国、徳島県、三好市、高松国税局等々の協力を得、地元が一体となったイベントとなり、２０１９年2月開催の第20回では四国内ほぼすべての80蔵の地酒を集め、イベント全体での参加人数は約3万人にまで拡大し、三好市の冬の一大イベントとして定着した。ただ残念ながら新型コロナ感染拡大により２０２０年は2日前に苦渋の中止決定となり、２０２１年は『四国酒まつり感謝祭』としてこれまでに参加頂いたすべての人達へ感謝の気持ちを込めてオンライン開催を行なった。



地元の愛好家のための酒「おでんでん」の米を作る棚田



第 20 回四国酒まつり試飲会場



第 20 回四国酒まつり出品酒

地域づくり

これまで約30年にわたりこのようなイベントを通じて地域づくりに携わってきた。「地域づくりは人づくり」と言われるが、本当にその通りだと痛切に感じる。どちらの取り組み、イベントも始めた当初はまさか20年以上も続けられるとは思わなかったが、なぜ続けられたかと考えると熱意のある人たちがいたからだと思う。イベントを通じてたくさんのかけがえのない人たちとの出会いがあり、また別れもあったが、池田町のような地方の小さな町にとって「地域づくり」というのは永遠のテーマ、終わりなきテーマである。人と人とのつながりこそが「地域づくり」だと思うので、コロナ禍でつながりも希薄になりがちではあるが、今後とも微力ながら、また楽しみながら続けていきたいと思う。

地域と共に発展する ローカルブランドの構築

―持続可能な焼酎造りを目指して―



霧島酒造株式会社 企画室 PR課 ● 章 性民

◆◆◆ 地域の自然に育まれた霧島焼酎

霧島酒造は「地域に根ざし、地域と共に発展する」を経営方針の一つに掲げており、焼酎の原料である米や芋、水は、できるだけ地元産を使用することにこだわった焼酎造りを行っています。麹に使用する米は国産米100%で、芋は九州産100%です。そして、霧島焼酎のすべての商品は、本社のある宮崎県都城盆地の地下に蓄えられた清冽な地下水「霧島裂罅水」に支えられています。火山活動によって形成されたシラス台地にろ過され、地下に蓄えられた霧島裂罅水は、適度なミネラルを含み、酵母の発酵に最適な条件を備えています。これら自然の恵みを受けて造られているのが霧島焼酎です。

人々の趣味や趣向は多様化しており、商品のはやり廃りのスピードが速い時代です。その中で、弊社の代表銘柄「黒霧島」をはじめとする霧島焼酎が長年にわたりご愛飲いただけているのも、地域に根ざしているからこそではないかと考えています。

原料以外にも、焼酎の製造工程で排出される副産物をリサイクルして地域に還元する取り組みや、水源地域での植林など、自然の恵みを守り、地域で生まれたものを大切に使用する活動も積極的に行っています。

◆◆◆ 焼酎粕は〝宝〟である「サツマイモ発電」850万kWh

本社のある都城盆地周辺は、鹿児島県の桜島をはじめ火山の多い地域です。長い年月をかけて複数の火山が噴火し、火砕流や火山灰などの堆積によって、シラス台地と呼ばれる土壌がつくられました。シラス台地は保水性に乏しく、作物を育てるのが難しい土地でもあります。そのような場所で育つ数少ない作物で、生きていくために必要不可欠な存在として長く親しまれてきたのが、さつまいもだったのです。



霧島酒造を代表する本格芋焼酎「黒霧島」

霧島酒造ではそのさつまいもを年間に約10万トンも使用しており、これらは約1300軒の生産農家に懸命に作っていただいた大事な作物です。その大事な作物から芋焼酎を造る過程で生まれた焼酎粕や芋くずも大事な〝宝〟と考えています。単に廃棄してしまうのではなく、持続可能な焼酎造りを行うため、これらを循環させていく活動に先駆けて取り組んできました。

焼酎粕や芋くずをメタン発酵させ、生成したバイオガスを工場のボイラー燃料としてリサイクルする取り組みを2006年から行ってきました。さらなるエネルギーの有効利用のために、2014年から発電事業を開始しました。さつまいも由来のエネルギーからなる電気のため、「サツマイモ発電」と名づけています。年間の発電量はおよ

そ８５０万キロワットで、これは約２４００世帯分の年間消費電力量に相当します。これらの焼酎粕リサイクルとサツマイモ発電を組み合わせることで、２０２０年度時点で、CO_2排出量を33％削減（２０１３年度比）しています。

現在、世界全体でカーボンニュートラルに向けての取り組みが加速しています。弊社は２０３０年度までに、自社内で有効利用できるさつまいも由来のエネルギーを最大限使い切る事で、CO_2排出量を50％削減することをベースに、再生可能エネルギーの調達なども組み合わせながら、工場・事務所のCO_2排出量実質ゼロに挑戦してまいります。

◆◆◆ 地域への感謝を伝えるファクトリーガーデン

「焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン」は、霧島圏域の自然、弊社の歴史や焼酎の味わい、焼酎とともにくつろぐ〝だれやめ〟（１日の疲れをお酒で癒す）のひとときなど、霧島焼酎のすべてを味わえる、緑地と焼酎工場が一体となった施設です。

施設内には、焼酎の製造工程が学べる見学施設「KIRISHIMA WALK FACTORY」をはじめ、地域住民の憩いの場として、ホワイトサンドを敷き詰めた真っ白な砂場とそれを囲む樹木や竹、芝が彩りを添える「KIRISHIMA BEACH PARK」や、霧島裂罅水をくめるよう一般の方へ無料開放している「霧島裂罅水の泉」があります。当施設は、県外の方に焼酎文化を感じていただくことはもちろんですが、地域とともに歩んでいく意志を表現した空間でもあります。

「ローカリティーこそ、グローバリティー」という考えのもと、地域とのつながりを強固にすることが会社の発展につながると信じています。

◆◆◆ 人と地球にやさしい心豊かな企業特例子会社を設立

「霧島グリーンビレッジ株式会社」は、しょうがい者雇用の促進と、働きやすい環境の創出を目的として、２０２１年の６月１日に設立した特例子会社です。霧島酒造株式会社を含む霧島ホールディングスグループの一社として、緑地を中心とした環境整備などに取り組んでいます。設立以前からしょうがい者雇用に取り組んでまいりましたが、多様な人が平等に働ける環境づくりのさらなる一歩として設立しました。事務所に休憩スペースを設け、身近にサポートするスタッフを配置するなど、しょうがい者が安心してイキイキと働くことができる環境を整えています。



焼酎粕や芋くずをリサイクルし、バイオガスを生成するプラント



焼酎の里 霧島ファクトリーガーデンで一般開放している「霧島裂罅水の泉」

２０１９年には、仕事と子育ての両立支援や女性社員の活躍促進を目的に、地元の社会福祉法人と提携し、企業主導型保育所「きりしま たけのこども園」を開園するなど、すべての人が柔軟な働き方を選択できる環境づくりに積極的に取り組んでいます。

◆◆◆ 地域と共に、全国で愛されるブランドへ

豊かな自然環境によって生まれた霧島焼酎は人々のくつろぎの時間を紡ぎ、そして、地域還元イベントに取り組み、地域の魅力と食文化を発信するための広告企画を生んできました。霧島酒造が目指すのは、地域とともに発展していける持続可能な焼酎造りです。これからも、地域や自然を大切にしながら、全国で愛されるブランドとなれるような活動を行ってまいります。



霧島グリーンビレッジ株式会社のロゴと働いている様子

特徴ある新しい芋焼酎造りへの挑戦
―「蔓無源氏（つるなしげんじ）」を使った芋100％の焼酎造り―



11 鹿児島県霧島市
国分酒造株式会社 代表取締役 ● 笹山 護

◆◆◆ さつまいもとぶどうの香りの共通性

さつまいもを原料とする芋焼酎には、果実香・柑橘香につながるモノテルペンアルコールという成分が含まれていて、この成分はぶどうを原料とする白ワインなどにも含まれています。ぶどうで果実系の香りというのは良く分かると思いますが、さつまいもで果実系の香りというのは、なかなかピンとこないと思います。

この事実を国分酒造で認識したのは、2012年に芋焼酎「安田」に初めて取り組んだ時です。「安田」は、10本の苗から復活させた「蔓無源氏（つるなしげんじ）」という芋を使った芋100％の焼酎です。当初は果実系の香りを醸（かも）し出すという考えは一切なく、原料、製法ともに他にはない唯一無二の芋焼酎を造りたいという想いで取り組みました。

2012年12月、生産農家の要望で畑に残った芋を引き取って「安田」の仕込みを行いましたが、入荷した芋が寒さでだいぶ傷んでいた影響で、かなりの刺激臭が残る焼酎となってしまいました。ところが貯蔵中の翌年の夏頃から、この刺激臭に変化が出始め、驚いたことに少しずつ果実系の香りが感じられるようになりました。2013年10月に芋焼酎「安田」を発売すると、これまでにない香りの焼酎ということで、すぐに完売しました。

一般に芋焼酎では、できるだけ新鮮な芋を使って仕込むことが理想とされてきましたが、これらの経験から、芋をしばらく貯蔵して熟成させてから仕込むことで、より果実系の香りが出てくることを学びました。

さらに最近では、酵母の力や蒸留方法を工夫することなどで、オレンジ、ミント、バナナのような香りの芋焼酎を生みだすことができるようになり、芋焼酎の幅がより広がってきました。

◆◆◆ 芋麹を使う業界初の芋100％焼酎

国分酒造がこれまで行ってきた中で最も重要だったのは、杜氏・安田宣久による、米麹を使わず芋麹を使った業界初の芋100％の焼酎造りです。芋焼酎は現在でも米麹を使うのが一般的で、市販されている芋焼酎のほとんどは米麹を使っていますが、国分酒造では芋麹を使った焼酎が主力となっています。

「なぜ芋焼酎には芋100％焼酎がないのか？」

地元酒販店の問いに押されて、芋麹造りへのチャレンジが始まりました。最初のステップは、自身の内にある〝芋焼酎＝米麹〟の固定観念を打ち破ることでした。安田自身、この経験で芋焼酎造りの面白さや可能性をそれまで以上に感じるようになり、安田の芋焼酎造りの転機が、芋麹造りへのチャレンジによってもたらされました。

1997年12月、日本で初めて「芋麹を使った芋100％の焼酎造り」に踏み切りました。当初から予想された通り、水分の多い芋からアルコールを出すことは困難を極めましたが、何とか焼酎が出来上がり、1998年10月、日本で初めての芋100％焼酎「いも麹芋」を発売することができました。2年目以降はアルコール度数も徐々に上がり、次第に安定した焼酎造りが可能となっていきました。

チャレンジ開始から20年後の2017年、「蒸した芋に直接種麹を付けて発酵させる固体発酵技術による芋麹の製法を確立し、芋麹による芋100％焼酎を開発した」ことなどが評価されて、杜氏・安田宣久は厚生労働省より『現代の名工』という栄誉を受けました。

◆◆◆ 10本の苗から大正の芋の復活を託す

国分酒造では、大正時代の焼酎造りを再現した「大正の一滴」という芋焼酎があります。ところが、大正時代と現在のさつまいもでは品種が違うことに気づきました。現在、芋焼酎造りに使われる最もポピュラーな芋「コガネセンガン」は、昭和41年に品種登録されたもので、もちろん大正時代には存在していません。大正時代の芋を使って「大正の一滴」を造りたいという想いから、芋探しが始まりました。

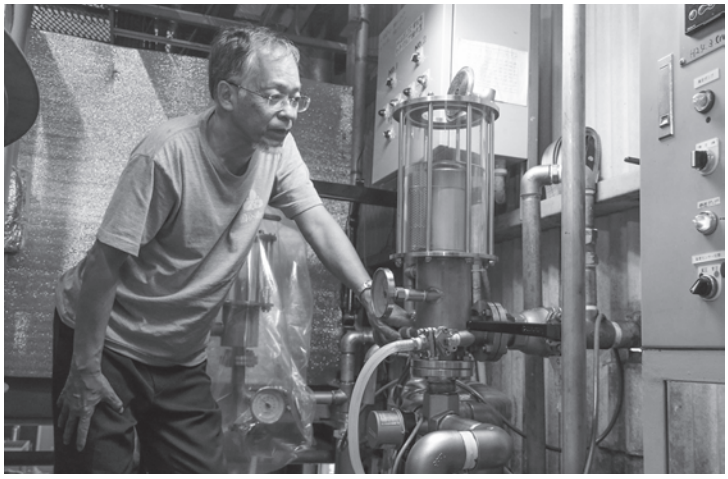
２００３年7月、鹿児島県農業試験場（現・農業開発総合センター）に足を運び、大正から昭和初期にかけて栽培され、当時絶滅状態にあった「蔓無源氏」の芋の苗を、10本だけ分けてもらうことができました。その足で、芋農家の谷山秀時さんのところへおもむき、復活を託しました。谷山さんが霧島市福山町佳例川の地であらゆる努力をして頂いたおかげで、「蔓無源氏」の芋は3年がかりで復活し、この芋を使った焼酎造りが始まりました。

この取り組みは、その後の栽培面積の拡大や、地域住民よる芋焼酎「蔓無源氏」の販売などにより、限界集落である霧島市福山町佳例川の地域活性化のために、大いに役立ちました。

また、霧島市立国分中央高校のご協力で、新しい園芸工学を取り入れ「蔓無源氏」の芋のバイオ苗を栽培してもらい、芋の品質向上につながると同時に、高校生が谷山さんの畑で栽培体験をしたり、国分酒造へ蔵見学に来たりと、学びの場を提供できるようになりました。



国分酒造の「香り焼酎」


「現代の名工」を受賞した安田宣久杜氏


芋の栽培を契機に新たに開いた焼酎店

◆◆◆ 新しい焼酎の時代

焼酎業界は、２００５年前後の焼酎ブーム以降、販売の下落傾向が続き、最近は新型コロナの影響で、より厳しい状況となっています。そんな中、冒頭にも述べた通り、「香り焼酎」と呼ばれる焼酎が発売されるなど、いろいろな蔵元から新しい焼酎が誕生するようになってきました。また、次代を担う若手蔵元も増え、新しいチャレンジ、研究が行われ、先行きは明るいと感じています。今後、切磋琢磨しながら新しい焼酎の時代を切り拓き、お客様に喜んでもらえるような焼酎造りに努めてゆきたいと思います。

現在、芋焼酎業界では、さつまいも基腐病（もとぐされびょう）という、非常に大きな問題に直面しています。その影響で、さつまいもの収穫量が大きく落ち込み、芋焼酎が十分に造れない状況が続いています。新型コロナと基腐病、この二つの大きな問題を何とか克服し、新しい焼酎の時代に向けて、これからも努力してゆきたいと思います。

島酒から世界に誇れるスピリッツへ
―進化を遂げる泡盛の造り手たち―



沖縄国税事務所間税課主任鑑定官 ● 相澤 常滋

◆◆◆ 人をつなぐ、お酒のおいしさを支える

国税庁は国税の賦課徴収を所管する機関ですが、酒類産業も所管しています。沖縄国税事務所では、技術部門として主任鑑定官が設置され、主に沖縄の代表的名酒である泡盛製造者の技術支援を行っています。

鑑定官は技術系職員であり、醸造、蒸留など酒造りに関する科学的知見を生かして造り手の育成に当たると共に、自らきき酒（官能評価）をして酒類の品質の評価も行っています。一例としては、泡盛製造者が出品した自慢の古酒を他の専門家らと共に審査して、品質優秀な古酒の出品者を表彰する泡盛鑑評会を、沖縄県と共同で開催しています。

◆◆◆ ペリー提督も味わった600年の伝統

泡盛は琉球王朝時代から製造され、ペリー提督が沖縄に来航した際にも、晩餐会で振る舞われた記録が残っているなど、600年もの歴史があると言われる沖縄の伝統的な蒸留酒（スピリッツ）です。熟成して芳醇な甘い香味を持つ古酒となりますが、古酒を安定して供給できる仕次ぎという手法により400年を超えて熟成した古酒が育成されていました。

このような貴重な古酒も沖縄戦の戦禍により大多数が失われ、さらに、アメリカ統治下ではウイスキー等洋酒の普及におされましたが、本土復帰後、地元の酒として見直され、泡盛製造者や愛好家の方々の努力により沖縄を代表する地場産業の地位を確立しています。泡盛は出荷数量の約8割が県内で消費されていますが、近年では、多様な酒類が流通して嗜好（しこう）も多様化していることから、県内消費は減少傾向にあります。このため、これまで以上に県外、国外に向けた進出が必要とされています。

◆◆◆ 香味を視覚化し評価用語も共通化

沖縄国税事務所では、泡盛研究者と共同して、泡盛から感じられる香味一覧をホイール状に配置した「泡盛フレーバーホイール」を作成しました。これまで泡盛を評価するために使用されていた用語の共通化を図ったもので、製造者の商品開発や、流通関係者および消費者の方々に泡盛の魅力を伝えるための基盤として活用することが見込まれます。また、着目する香味の強度を定量的に評価することで、お酒の特質（酒質）をレーダーチャートの形で表す「酒質の見える化」が可能になります。

◆◆◆ 新たな価値を創る人を育てる

この泡盛フレーバーホイール発表を契機に、官能評価能力とマーケティング能力を兼ね備えた人材を育成する「沖縄型中核人材育成事業」がスタートし、鑑定官はプログラム作成や官能評価パートの講師などを担当しました。

この育成プログラムでは、きき酒した泡盛の特性を基に、商品コンセプトの設定、ラベル発注などを行う仮想商品開発の実習なども行いました。完成した仮想商品について、東京での消費者グループへのインタビューで評価を受けるなど、商品開発の実践的な手法を学んでいきました。

◆◆◆ 次世代泡盛「尚」開発

泡盛製造者の若手技術者の集まりにおいて、泡盛を世界のホワイトスピリッツ（ウォッカ、テキーラ、ラム、ジン）と対等な存在となるよう酒質開発をするという意欲的な課題検討が進められま

した。泡盛は古酒に代表される芳醇で豊かな飲み口が特徴ですが、カクテルとしては後味が残りやすく、必ずしも自由度が高くはありません。他のホワイトスピリッツは、それぞれ独自の風味は有しているものの後味はクリアであり、カクテル素材と合わせやすい特長がありました。

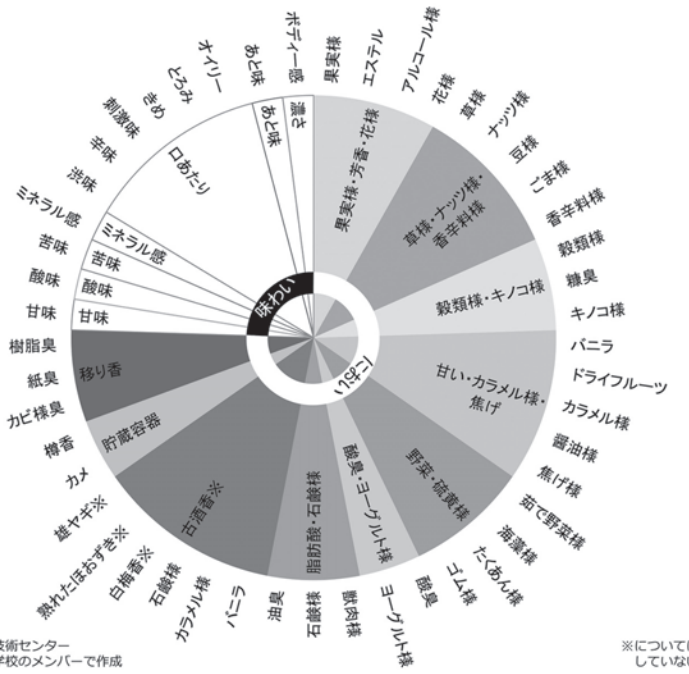
さまざまな試行錯誤の後、焼酎や泡盛の製法では常識外れである「蒸留を複数回繰り返すという製法」を試みたとき、泡盛の甘い風味は濃縮され後味はクリアでキレのある酒質が実現できました。

このような技術革新は業界で共有して広めるべきであろうと考え、全ての泡盛製造者に対してこの製造方法をオープンにして共同商品化への参画を呼びかけました。この結果、人材育成事業受講生がコアとなり、先行した若手技術者グループも含めた12社による統一ブランド製品「尚（しょう）」が誕生しました。甘い風味とクリアな後味は共通しますが、各社の泡盛の味わいの違いが明確に表れたこれまでにない商品となりました。

近年、和酒に興味を持ちつつあったバーテンダーの方々にも注目されました。斬新な手法で新たなカクテルを創造していくミクソロジーの国内第一人者である南雲主于三氏は「洗練されていながら何かを混ぜたときにも映える」と評価し、いくつもの「尚」カクテルレシピを発表しました。

泡盛フレーバーホイール

平成29年4月26日 初版



沖縄国税事務所・沖縄県工業技術センター
琉球大学・沖縄工業高等専門学校のメンバーで作成

※については、共通認識が確立していないが暫定的に掲載



「尚」の発売記者発表



3カ国語で制作した「泡盛愉しみ方ガイド」

◆◆◆ 世界の愛好家に発信

世界の酒類市場では蒸留酒の成長が著しく、世界各地のローカルな蒸留酒に注目が集まりつつあります。泡盛がそのようなニーズに応えるためには、積極的な情報発信が求められます。

この一環として、泡盛フレーバーホイールや、泡盛の香味を生かしたさまざまな飲み方を紹介した小冊子「泡盛愉しみ方ガイド」を、日本語版に加え英語版、中国語版も作成して公開しています。「泡盛愉しみ方ガイド」は外務省経由で各国の日本国在外公館に提供し、現地での泡盛ＰＲにご活用いただいています。

また、海外の酒類専門家に泡盛に関する講義を受けてもらい、修了した者をアンバサダーである「泡盛ジンブナー」に任命するという取り組みがスタートし、鑑定官も泡盛フレーバーホイールを基にした泡盛の香味に関する講義を担当して、泡盛についての知識普及に努めました。

現状では、まだまだ海外における泡盛の認知度は高いとは言えませんが、引き続き積極的な情報発信を図ると共に、商品開発などに必要な技術支援など、沖縄の地場産業である泡盛業界が活性化していくようお手伝いしていきたいと考えております。

『SAKEから観光立国』
―日本酒の国際化は地方のブランド化へ―



株式会社コーポ幸　代表取締役
● 平出　淑恵

日本酒の国際化の活動を始めて20年近く経ってしまった。多くの方々に助けていただきながら、この活動を続けてこられたことにあらためて感謝したい。

そして今回のこの機会に、この活動を通じて思い描いている、日本酒が世界のSAKEになり、日本全国の酒処が活性化するために不可欠な自治体の協力と海外人材との連携についてもお伝えしたい。

私は民営化前のJALにCA（客室乗務員）として1983年に入社。新人教育の際に当時の上司からは「会社は半官半民だけれど、JALの鶴丸マークは半分以上日の丸を背負っている。その気概で乗務せよ」と教育を受けた。この言葉を思い出す度に、国酒である日本酒は日の丸を背負っていると感じる。

日本酒を世界のSAKEに

バブルの終わる頃、1992年にソムリエの資格取得をきっかけにワインに夢中になり、ブランド品よりも海外では、ワインばかり買っていた。そんな日々を過ごしていた中で、同じ醸造酒である日本酒の可能性に気が付いた。2001年、京都の蔵で、搾りたての大吟醸を飲んだ時、神の啓示のように感じたのが、「米と水から出来ている日本酒、この利き猪口には日本が詰まっている、日本酒は日本そのものだ」ということ。もし、日本酒がワインのような世界のSAKEとなったら、ほぼ国内でしか飲まれていない日本酒を世界のSAKEにすることで、海外から全国に広がる酒処を訪問する人たちを増やしていくことができるのではないか。それは、既にワインの世界が実現している。私自身が経験している。世界中にワイン産地を訪問して楽しむワインツーリズムを経験した人たちがいるのだから、日本酒愛飲者を世界に増やしていけば、間違いなく海外から酒蔵のある地方を訪問する人を増やせるはずだ。そして、それは少子高齢化で縮んでいく日本の発展に役立つはずだ。

ちょうどこの時期に、娘が小学校に入学して初めての運動会で、広い校庭の真ん中に集まった小学生の少なさと、それを取り巻く保護者のボリュームに、日本の少子高齢化、高齢者が増える現実が可視化されているのに気づき、またJJ統合と言われた当時のJALとJASの統合で、地方路線を乗務して、地方と首都圏の違いにショックを受けたことで、この思いは私の中で大きく膨らむこととなった。

ワインは、元々私たちの国にはないものだったが、現在では私たちの生活に根付いている。これにはワイン産業の世界的な啓蒙活動があったはずだ。それを日本酒で出来れば良いのではないか？ワインの啓蒙活動として、彼らは、大きく三つの活動をしている。教育活動、世界に通用する体系的な教育プログラムによるプロ専門家の育成。その専門家によるコンペティションで品質の良い銘柄を世界に発信すること。そして業界と消費者へのプロモーション活動だ。JALのCAという小さな個人の立場だったが、会社に社外活動だと報告した上で、「SAKEから観光立国」の活動を始めた。

2000年にJALのグループ企業が、ロンドンに本校のある世界最大のワイン教育機関WSET（Wine & Sprits Education Trust）と提携して日本でワインスクールを開講することになり、海外のワイン事情や関係者を知っていた私が社命で立ち上げスタッフとなった。「世界70カ国以上に展開するこのワイン教育機関で日本酒の教育もしてくれたら、現地のワイン関係者の中に日本酒の専門家を育てることができる」という思いから、

客室乗員部に戻り、ロンドン路線を担当していた私は、２００３年11月に、有志の４蔵元にＪＡＬの航空券を購入してもらい、ロンドン支店にも協力を依頼し、ＷＳＥＴのロンドン本校で、有志の蔵元による日本酒のレクチャーを企画、実施した。

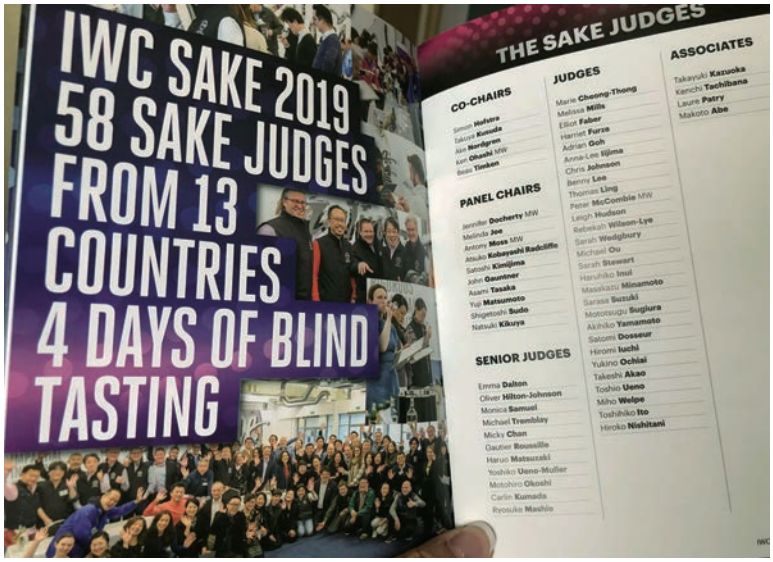
ＩＷＣにＳＡＫＥ部門を

その日本酒講座の参加者の中に、その年に最も良い成績でマスターオブワインという当時年に数人しか合格者が出ないような世界最難関のワインの資格を取得し、マークス&スペンサーのワインバイヤーをしていたサム・ハロップ氏がいた。彼は帰り際に私に名刺を渡して、「状態の良い日本酒を初めて飲んだ。日本酒には可能性を感じる」と言ってくれた。その後、ロンドン便が入る度に、彼に連絡して持参した日本酒をレストランに持ち込んでは彼に日本酒の話をした。彼は「大きな蔵と小さな蔵が見たい」と、２００４年に来日。私は彼を連れて、京都の月桂冠、松本酒造、藤岡酒造を訪ねた。彼は喜んで帰国した。

その翌年、２００５年に、彼は最年少で世界最大のワインコンペティションＩＷＣ（International Wine Challenge）の６人いる審査最高責任者の一人に就任、私に連絡してくれた。「トシ。世界に日本酒をもっと発信しよう。ＩＷＣにＳＡＫＥ部門をつくろう！　手伝ってくれないか？」17年後の現在でも、日本酒は全生産量の７％程度しか輸出されていない。当時の彼の申し出が、日本酒の国際化に、どんなに大きなものだったか。彼のメールを読んで私は鳥肌が立った。まだまだ世界に知られていない日本酒が、ワインの檜舞台から毎年世界に発信されることになる。それも世界基準で選ばれたというお墨付きでだ。



IWC2015の表彰式。チャンピオンサケは福島県の「会津ほまれ」が受賞し、震災後最もポジティブな福島県の発信となった。（右）サム・ハロップ氏



IWC2019のロンドンでの授賞式で配られた冊子のSAKE審査員紹介ページ

若手蔵元「日青協」の支え

ロンドンまで行ってくれた有志の蔵元が役員を務める若手の蔵元の全国組織「日本酒造青年協議会」（以降、日青協）がパートナーとなる形で、ＩＷＣのＳＡＫＥ部門を支える事となった。日青協の当時の会長は「浦霞」（宮城県塩釜市）の佐浦弘一社長で、その佐浦氏がリーダーシップをとり、副会長の「満寿泉」（富山県富山市）の桝田隆一郎社長、「天狗舞」（石川県白山市）の車多一成社長、「明石鯛」（兵庫県明石市）の米澤仁雄社長、「白鴻」（広島県呉市）の盛川知則社長らがしっかり支え、それを回りの蔵元らが信じて支持した。だからこそ、世界最大規模で、出品ワインが世界中から１万銘柄以上も集まり、審査員団が３００～４００人もいるが、日本のワイン業界者は一人もいないような遠い遠い大会に、今から15年も前にＳＡＫＥ部門をつくることができたのだと思う。ラグビーワールドカップの日本開催で「ＯＮＥ ＴＥＡＭ」という言葉が流行語にも選ばれたが、まさに、「日本酒を世界のＳＡＫＥに」を目指した若手の会「日青協」に一体感を感じた。

ちょうど、この若手の会、日青協が始めようとしていたもう一つの事業が、日本酒のアンバサダー事業、「酒サムライ叙任式」だ。ワイン業界で広く行われているワインのアンバサダーの任命セレモニーをモデルに、特に、ブルゴーニュワイン騎士団をイメージし、「ワインが騎士なら日本酒はサムライだろう」という事で「酒サムライ」となった。そして第1回の酒サムライ叙任式が2006年10月に京都の下鴨神社で行われた。第1回の叙任者6人の中に、IWCのSAKE部門創設に尽力してくれたサム・ハロップ氏がいた。サムが叙任式の直後に私に興奮気味に語った言葉は、「トシ。酒サムライになれて、大変光栄だ。人生でもそうそうない、素晴らしい経験だ。本当にありがとう!」というものだった。グローバルなワインの世界の最高峰の資格を持ち、世界最大規模のワインコンペティションの審査最高責任者の彼が、日本酒の文化に心からの敬意を示してくれた。この時に感じた日本人としての誇らしい気持ちは私の一生の宝となった。

その後、毎年、酒サムライ叙任式が行われ、現在、18カ国、93人の酒サムライが誕生している。

2007年にIWCにSAKE部門が創設されてから今年で15年目を迎えるが、この間SAKE審査会の日本での開催が3回あった。第1回は2012年、前年の東北の震災で東北の酒がロンドンに送れなくなってしまったことに対応して、IWC主催で東京で開催され、世界各国から審査員が集まった。その後、2016年には、日本酒の生産量日本一（全国の約3分の1）を生産する兵庫県が、県が開発し酒米の王様と言われる山田錦の生誕80周年を記念し、井戸敏三知事（当時）のリーダーシップでIWCのSAKE審査会を誘致した。審査後には世界14カ国から集まった審査員達に、山田錦の田植え体験の機会が設けられ、審査のために全国から集まった出品酒を使った一般対象のチャリティ試飲会も大きな反響を呼び、あらためて日本酒の主産地として兵庫県民の意識が高まる機会となった。そして2018年には、2016年に県名でGI（地理的表示）を取得した山形県の吉村美栄子知事が改選時のマニュフェストにも盛り込んだ上でIWCのSAKE審査会を誘致した。

2007年の初年度には日青協の役員の蔵元達が汗をかいて集めた出品酒228銘柄が、この時には1600銘柄を超えるまでになっていた。この山形県でのIWC SAKE審査会では、審査員のエクスカージョン（見学会）が山形県の魅力を伝え、海外から集まった審査員たちに大好評だった。その後の、一般対象のチャリティ試飲会も大勢の人たちが集まった。こうした自治体の国際大会誘致は、日本酒のような日本オリジナルのものを世界に広めていく方法として、海外のまだまだ小さな日本酒マーケットのキーマンでもある各国の審査員へのアピールにもなり、また地元にとっても酒処の意識が高まる効果を感じた。

SAKE専門家講座が誕生

先に記したが、日本酒の国際化活動として先ず取り組んだ、ワインビジネスの人材育成のインフラに日本酒教育も入れていけないかということで、WSETのロンドン本校で有志蔵元による日本酒講座を行った2003年以来、いろいろな蔵が交代で年に一度、この日本酒講座を行い、同時にWSETにSAKE資格講座を作ってくれないかと働きかけてきた。そしてとうとう、WSETの新規事業担当者であり、世界最高峰のワイン資格、マスターオブワイン所持者のアントニー・モス氏と秋田県出身の酒ソムリエのキャリアを持つ菊谷なつき氏の尽力により、2013年にWSETにSAKE Level 3専門家講座が誕生した。ついに、世界に広がるワインビジネスの人材の中に日本酒の専門家を生み出す環境ができた。その後、この



第14回酒サムライ叙任式（2019年）

SAKE講師育成のために日本酒の輸出拡大を目指す日本政府の事業なども行われ、現在、26カ国と3地域でSAKE講座が行われている。海外に、ワインも日本酒も語れる人材が誕生しているのだ。



WSETのSAKE受講者数の推移とSAKE講座実施国・地域。
写真右下は、筆者（右）とWSETの新規事業担当役員アントニー・モス氏、SAKE講座開発マネージャー菊谷なつき氏。

これらのSAKEの専門家達は、強い目的意識を持って繰り返し酒処を訪問したいという人たちだ。彼らは日本酒の背景、産地を学ぶことに貪欲だ。頭の中には全国に広がる酒蔵と共に日本の地図が入っている。そして、彼らの活躍する海外の市場で魅力たっぷりに日本酒と酒処を語ってくれるはずだ。彼らこそ、日本酒を語りながら日本を海外から支えてくれる人材だ。その人材が毎年毎年増えている。こうした人材と手を取り合って酒処を盛り立てていければ素晴らしいと思う。

この活動に専念したい気持ちもあり、JALが破綻した時の希望退職に応募した私は、翌年、2011年に「SAKEから観光立国」をサポートする会社、株式会社コーポ幸を立ち上げた。この年から、希望者が参加出来る自主講座という形で始まった外務省赴任前研修日本酒講座のコーディネートをボランティアで務めていたが、この講座は2019年に必修となり、外交官は皆、日本酒講座を受講している。外務省の日本酒振興の取り組みだ。この自主講座が始まった翌年、2012年に日本酒振興は国策となり、日本産酒類の輸出拡大に主管の国税庁以外の省庁の支援も本格化している。農水省は、米を高付加価値化しての輸出拡大へ、経産省は、クールジャパンの強力なコンテンツの一つとして、観光庁は、酒蔵ツーリズムの醸成によるインバウンドの地方誘客に、文化庁は、ユネスコの無形文化遺産登録に向けて、各省庁が取り組んでいる。

日本酒振興は次世代へのプレゼント

日本酒にはその文化や歴史、地域性など、広く世界に通用する価値がある。日本人自身が気づいていないだけで、その価値は、世界のSAKEになることで、地方を救うほどの可能性がある。この気持ちが私をいつも励ましてくれる。「日本人が生まれながらに持っている宝『日本酒』が今のままでは、もったいない」と、ずっと思っている。日本酒を世界に広め、世界的な価値を高めたい。これは間違いなく次世代へのプレゼントになるはずだ。

まだまだ、海外の日本酒のマーケットは小さいが、日本酒の輸出は順調に伸びて400億円となり、日本酒の全生産量の7％となった。そしてWSETのSAKE講座のLevel 1（初心者講座）、Level 3（専門家講座）の資格取得者は1万人を超えた。

海外の酒サムライ、WSETのSAKE講師、IWCのSAKE審査員、こういった海外から日本酒文化を通じて日本を盛り立ててくれる人たちを意欲のある自治体に紹介したいと思っている。この人材との交流や、彼らとのやり取りを通じて、彼らの視点や、彼らの活躍する現地事情について、日本側も学ぶ事が多いと思う。

人口減少が待ったなしの日本の国を盛り立ててくれる海外人材と、酒処の自治体が一過性でない関係を構築できればと思う。

地域づくり4月号 特集編（通巻394号）国酒による地域活性化
令和4年4月1日 一般財団法人 地域活性化センター発行


宝くじ桜


一輪車


ドリームジャンボ絵本

宝くじは、

図書館や動物園、学校や公園の整備をはじめ、少子高齢化対策や災害に強い街づくりまで、さまざまなかたちでみなさまの豊かな暮らしに役立っています。


救急普及啓発広報車


遊具



移動採血車


青色回転灯パトロール車



下水道啓発パンフレット


自然公園案内映像展示設備

一般財団法人日本宝くじ協会は、宝くじに関する調査研究や公益法人等が行う社会に貢献する事業への助成を行っています。

一般財団法人 日本宝くじ協会
https://jla-takarakuji.or.jp/